

Cookies au peanut butter



Ingrédients (je reste dans le ton en employant comme mesure les *cups*) : 1 tasse de beurre, 1 tasse de beurre de cacahuète, ½ tasse de sucre en poudre, ½ tasse de sucre brun, 2 tasses et ½ de farine, 2 œufs, 1 cuiller et ½ à café de bicarbonate de soude, 1 cuiller à café de levure, 2 pincées de sel

Mélanger dans un cul-de-poule les sucres, les œufs battus et les beurres. Ajouter la farine, le bicarbonate, la levure et le sel.

Réserver au frais, couvert pendant 1h au moins. Préchauffer le four. Préparer des boulettes de pâte. Les disposer sur la silpat en les aplatissant légèrement.

Cuire une quinzaine de minutes.

Publié par **cuisineplurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 12/07/07