



## Cookies Cacahuète, chocolat & noisette

🍴 8 cookies

### INGREDIENTS

- 140 g de purée de cacahuète
  - 2 œufs
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 30 g de xylitol ou érythritol ou allulose
  - 70 g de noisettes concassées
- 50 g de pépites de chocolat noir (70 %)
- 60 g d'huile de coco fondue (ou de beurre ramolli)
  - 8 carrés de chocolat noir (70 %)

#### Pour la décoration :

- Quelques pépites de chocolat noir
- Noisettes concassées

## INSTRUCTIONS

### 1. Préparation

1. Préparer la pâte : Dans un saladier, mélangez la purée de cacahuète avec l'huile de coco fondue (ou le beurre ramolli).
2. Ajoutez le sucre, puis incorporez les œufs et mélangez bien.
3. Incorporez ensuite le bicarbonate de soude, les pépites de chocolat et les noisettes concassées. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Former les cookies : Déposez des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, en formant 8 cookies.
5. Placez un carré de chocolat au centre de chaque cookie, puis recouvrez avec un peu de pâte restante pour enfermer le chocolat.
6. Décoration : Parsemez les cookies de noisettes concassées et de pépites de chocolat pour une touche gourmande.
7. Cuisson : Enfournez à 180°C (four préchauffé) pendant 10 minutes.

Bon appétit !



### ASTUCES

- ✓ Dégustation : Laissez tiédir légèrement avant de déguster pour profiter du cœur fondant au chocolat.