

CROQUANTS CACAHUËTES

Ingédients

- CACAHUËTES
- FARINE
- LEVURE CHIMIQUE
- BEURRE
- 1 OEUF
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'EXTRAIT NATUREL DE VANILLE
- 270 G DE SUCRE ROUX

Préparation

1. DANS UN RÉCIPIENT, MÉLANGEZ ENSEMBLE LA FARINE, LE SEL ET LA LEVURE.
2. FOUETTEZ ENSEMBLE LE BEURRE ET LE SUCRE ROUX JUSQU'À CE QUE MÉLANGE DEVIENNE MOUSSEUX. AJOUTEZ L'ŒUF ET L'EXTRAIT DE VANILLE, PUIS FOUETTEZ DE NOUVEAU.
3. INCORPOREZ ENSUITE LE MÉLANGE FARINE, SEL ET LEVURE.
4. ENFIN, AJOUTEZ LES CACAHUËTES ET MÉLANGEZ.
5. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C.
6. FORMEZ DES BOULES DE PÂTE DE LA TAILLE D'UNE NOIX ET DÉPOSEZ-LES SUR DEUX PLAQUES RECOUVERTES DE PAPIER CUISSON, EN LES ESPAÇANT DE 8 CM.
7. ENFOURNEZ POUR 13 MINUTES, EN INVERTISSANT LES PLAQUES À MI-CUISSON.



3 PERS.

30 MIN

La recette video

