



Cookies au beurre de cacahuètes



INGRÉDIENTS

Pour 12 cookies:

- 150 g de poudre au sucralose "cristal"
- 300 g de beurre de cacahuètes
- ½ c. à c. de baking powder
- ½ c. à c. d'extrait de vanille

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le beurre de cacahuètes avec l'édulcorant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Ajouter l'extrait de vanille et mélanger

Répartir la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé : une cuillère à soupe de pâte par biscuit

Aplatir chaque petite boule de pâte avant d'enfourner

Faire cuire pendant 10-12 minutes à 180° C. Vérifier la cuisson car le beurre de cacahuètes cuit très rapidement

Laisser refroidir une petite heure avant de manger



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu