

Cookies sésame / raisin / cacahuète

Ces cookies sont vraiment très bons, ils partagent notre table du petit déjeuner avec les cookies chocolat, café, cacahuète que je fais depuis des années !

Ingrédients pour environ 15 gros cookies:

- 115 g de beurre mou
- 180 g de sucre
- 1 œuf
- arôme vanille
- 220 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g de graines de sésame torréfiées
- 100h de raisins secs
- 50 g de cacahuète salé



- Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf, la vanille et mélanger. Puis la farine, le sel et les levures. Mélanger avec une spatule, incorporer les graines de sésame, les raisins et les cacahuètes.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile « Silpat », former des boules en les espaçant car les cookies s'étalent. Les aplatir un peu.
- Enfourner pour 20 min à 140°C (adaptez le temps de cuisson à votre four).
- Les cookies sont cuits quand le bord commence à s'affermir. Le centre est encore mou, c'est normal, il durcira en refroidissant.

Bonne dégustation !