

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Cookies au tahiné

Pour 24 cookies  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

115 g de beurre demi-sel mou  
120 g de tahiné  
100 g de sucre  
90 g de cassonade  
1 gros oeuf + 1 jaune  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
150 g de farine  
3/4 cuillère à café de bicarbonate de soude  
250 g de chocolat haché grossièrement ou de pépites de chocolat

### Préparation :

Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate et le sel.

Dans un saladier, mettez le beurre, le tahiné, les 2 sucres et mélangez bien jusqu'à ce que ça devient crémeux.

Ajoutez l'œuf entier, le jaune et la vanille et continuez à mélanger longuement afin que tous les ingrédients soient amalgamés.

Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé, puis ajoutez les pépites de chocolat. Ne pas trop mélanger. Couvrez la pâte et réfrigérez jusqu'au lendemain.

*Préchauffez le four à 160°C.*

Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de tapis de cuisson en silicone.

Sortez la pâte à cookie du frigo et façonnez des boulettes de la taille de votre choix à l'aide d'une cuillère à glace ou avec vos mains.

Disposez-les sur les plaques en les espaçant.

Enfournez les cookies pour une cuisson de 12 minutes.

Laissez refroidir les cookies sur une grille avant de les déguster.