**Cookies sans cuisson à la cacahuète**

Ingrédients :

- 120 g de poudre d’amande

- 120 g de beurre de cacahuètes

- 150 g de dattes medjool dénoyautés (8-10 dattes environ)

- 1 càc d’extrait de vanille liquide

- 50 g de pépites de chocolat

Recette :

Mixez tous les ingrédients, sauf les pépites de chocolat, à l’aide d’un petit mixeur. Mixez par à-coups jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

Ajoutez les pépites de chocolat et malaxez la pâte à la main. Formez 12 boulettes et déposez-les sur une assiette au fur et à mesure.

Ecrasez-les légèrement à l’aide d’une fourchette. Laissez-les reposer une demi-heure au réfrigérateur.

***http://www.evacuisine.fr***