

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDE CROQUANT ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients : pour une cinquantaine de petits biscuits

- ¼ tasse (60 g) de beurre ramolli
- ¾ tasse (200 g) de beurre d'arachide croquant
- 1 tasse (180 g) de cassonade tassée
- ½ tasse (100 g) de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 2 ½ tasses (300 g) de farine tout-usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 1/3 tasse (232 g) de pépites de chocolat au lait (ou du mi-sucré)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375°F (180°C).
2. Dans un grand bol, défaire en crème le beurre, le beurre d'arachide, la cassonade et le sucre.
3. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien entre chaque addition, puis ajouter le sirop de maïs, l'eau et la vanille.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel et ajouter graduellement ce mélange au mélange de beurre.
5. Incorporer les pépites de chocolat.
6. Façonner de petites boules de pâte d'environ 1 po (2,5 cm) de diamètre, et déposer sur une plaque à pâtisserie parcheminée. Laisser une distance de 3 po (7,6 cm) de distance entre les boules.
7. Cuire au four 12-14 minutes ou jusqu'à ce que le bord des biscuits soit légèrement doré.
8. Laisser les biscuits refroidir 2 minutes sur la tôle avant de les transférer sur une grille de refroidissement.

Source : déclinaison d'une recette Allrecipes

<http://qc.allrecipes.ca/recette/7993/biscuits-moelleux-au-beurre-d-arachide-et-p-pites-de-chocolat.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 22 novembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/11/biscuits-au-beurre-darachide-croquant.html>