

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients:

- 1 gros œuf
- ½ tasse (100 g) de sucre de canne (*mis du sucre d'érable*)
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à lever (*poudre à pâte / levure chimique*)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de vanille (*extrait d'érable*)
- 1 tasse (260 g) de beurre d'arachide naturel (croquant ou nature)
- ¼ tasse (50 g) de pépites de chocolat (semi-sucré) ou au goût (noir)

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °).
2. Tapisser une plaque à biscuit de papier parchemin.
3. Dans un bol, battre l'œuf, le sucre, la poudre à lever, le sel et la vanille.
4. Incorporer le beurre d'arachide et les pépites de chocolat à l'aide d'une cuillère en bois et bien mélanger.
5. À l'aide d'une cuillère à soupe (15 ml) *comble*, mesurer la pâte et façonner grossièrement des boules.
6. Déposer les boules sur la plaque à biscuits et mettre au centre du four.
7. Cuire de 8 à 10 minutes (selon le type de four).

Note : pour les amateurs d'arachides et de chocolat, cette recette est totalement savoureuse. Ce petit biscuit tout simple explose de saveurs en bouche et ce chocolat à la fois croustillant et fondant est encore meilleur lorsqu'il est mangé congelé... Le mariage arachide et chocolat ne peut faire que des heureux.

Rendement : on mentionne 12 portions; *j'ai obtenu 27 biscuits d'1 c. à soupe chacun / 15 ml*

Source : déclinaison d'une recette de Josée Fiset sur Première Moisson

<https://premieremoisson.com/fr/recettes/collations/biscuits-au-beurre-darachides-et-aux-pepites-de-ch>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le vendredi 29 octobre 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/10/biscuits-au-beurre-darachides-et-aux.html>

