

Dessert

Portions: 24

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

Conservation:

- Environ 4 jours sur le comptoir
- Se congèle jusqu'à 3 mois



Biscuits au beurre d'arachides



500 ml (2 tasses)
de **farine tout usage**



5 ml (1 c. à thé)
de **poudre à pâte**



2,5 ml (1/2 c. à thé)
de **bicarbonate
de soude**



250 ml (1 tasse)
de **beurre d'arachides**



125 ml (1/2 tasse)
de **beurre** ou de margarine,
à température de la pièce



160 ml (2/3 tasse)
de **sucré**



2 **œufs**

Délicieux avec un verre de lait
ou un de ses substituts.

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler deux plaques de cuisson ou recouvrir les plaques de papier parchemin.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette la **farine**, la **poudre à pâte** et le **bicarbonate de soude**. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le **beurre d'arachides**, le **beurre**, le **sucré** et les **œufs**. Ajouter le **mélange de farine** et bien mélanger.
- 4 À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer 12 boules de pâte sur chaque plaque en laissant un espace d'environ 2 cm entre chacune et les écraser légèrement à la fourchette pour leur donner une forme ronde et aplatie.

Astuce : Pour former les boules plus facilement, utilisez 2 cuillères. Prenez la première cuillère pour prendre la pâte et l'autre pour pousser la pâte de la première cuillère sur la plaque.

Astuce : Vous pouvez congeler les boules crues et les cuire plus tard. Lorsque vous serez prêts à les cuire, prévoyez environ 2 minutes de plus au temps de cuisson si vous les placez congelées au four.

- 5 Cuire les biscuits au four, une plaque à la fois, jusqu'à ce que le dessus des biscuits ne soit plus humide, environ 10 minutes.
- 6 Laisser les biscuits tiédir avant de les servir.

Astuce : Si vous les aimez plus craquants, laisser les plaques au four 4 minutes après avoir fermé le four.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Casser les œufs
- Déposer les boules de pâte sur les plaques