

Biscuits au beurre d'arachides (pour 20 biscuits)

INGRÉDIENTS

½ tasse de beurre
½ tasse de beurre d'arachides
1 tasse de sucre
1 œuf battu
1 ¼ de farine
½ cuil. à café de levure
sel
2 ¾ onces de cacahuètes nature non salées concassées
(optionnel)

SUGGESTION

À déguster avec une salade de fruit ou un yaourt nature maison!

PRÉPARATION

1. Dans un bol, battre ensemble le beurre et le beurre d'arachides.
2. Ajouter l'œuf afin d'obtenir un mélange homogène
3. Tamiser la farine, la levure et le sel et ajouter à la préparation.
4. Ajouter les cacahuètes et envelopper la pâte. Réfrigérer 30 minutes.
5. Façonner 20 boules de pâte et disposer sur des plaques à biscuits. Aplatir légèrement avec le dos d'une fourchette.
6. Cuire 15 minutes à 190°C.