



## Recette de biscuit au beurre de cacahuètes

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 1/2 tasses (300 g) de farine</li><li>• 1 c. à thé de bicarbonate de sodium</li><li>• 1/2 c. à thé de poudre à pâte (levure)</li><li>• 1 pincée de muscade</li><li>• 1 tasse (240 g) de beurre</li><li>• 1 tasse (250 ml) de beurre de cacahuète</li><li>• 1 tasse (180 g) de cassonade</li><li>• 3/4 tasse (150 g) de sucre</li><li>• 2 oeufs (gros)</li><li>• 1/4 c. à thé de sel</li></ul> <p>1/2 tasse de sucre pour enrober vos biscuits</p>	<p>Source : <a href="http://lesnoix.com">lesnoix.com</a></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez le four à 350 F.</li><li>• Incorporez ensemble le beurre et le beurre de cacahuètes avec le sucre.</li><li>• Ajoutez la cassonade et mélanger.</li><li>• Ajoutez les oeufs un à un et bien mélanger jusqu'à consistance homogène.</li><li>• Ajoutez les autres ingrédients et mélanger pour conserver une pâte homogène.</li><li>• Roulez dans les mains des boulettes de pâte et les rouler dans le sucre réservé pour bien les enrober.</li><li>• Déposez sur la plaque à biscuits les boulettes enrobées et écrasez-les à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'épaisseur du doigt.</li><li>• Faites cuire environ 12 minutes sur la grille du haut.</li></ul> <p>Laissez les biscuits reposer 5 à 10 minutes sur la plaque avant de les mettre à refroidir sur une grille.</p>

