



Biscuits sablés au beurre d'arachide



PRÉPARATION : 30 MIN CUISSON: 40 MIN

Ces délicieux biscuits au beurre d'arachide ont une texture légère et croquante.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

34 PORTIONS

- 3/4 tasse de beurre non salé
- 2 1/4 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de carbonate d'ammonium
- 2 œufs
- 1 1/4 tasse de beurre d'arachide croquant *Kraft*
- 1 3/4 tasse de cassonade tassée

Que dois-je faire ?

Étape 1

Faire chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen, en remuant de temps à autre, pendant 10 min ou jusqu'à ce que les substances solides se séparent et que le beurre prenne des notes de noisette. Laisser refroidir 30 min ou jusqu'à ce que le tout soit à la température ambiante. Entre-temps, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le carbonate d'ammonium.

Étape 2

Préchauffer le four à 350 °F. Battre au malaxeur les œufs, le beurre d'arachide, la cassonade et le beurre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange de farine; battre jusqu'à homogénéité.

Étape 3

Façonner la pâte en 68 boules (de 1 po de diamètre), en utilisant environ 1 cuillerée à soupe de pâte pour chacune. Déposer les boules, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Aplatir chaque boule en un rond de 1 1/2 po.

Étape 4

Cuire au four pendant 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser reposer les biscuits sur la plaque pendant 5 min. Les déposer sur des grilles et les laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft



Propos culinaires

Ancêtre de la poudre à pâte et du bicarbonate de soude, le carbonate d'ammonium alimentaire, aussi connu sous le nom d'ammoniac du pâtissier, est un agent de levage. D'abord utilisé dans les régions scandinaves, il est toujours employé aujourd'hui dans les recettes à l'ancienne pour obtenir des biscuits et des pâtisseries croquants et légers. La forte odeur d'ammoniac dégagée pendant la cuisson disparaîtra une fois les desserts prêts. Vous trouverez du carbonate d'ammonium au rayon des assaisonnements des épicereries asiatiques.

Substitution(s)

Si vous n'avez pas de carbonate d'ammonium sous la main, vous pouvez pour réaliser cette pâte à biscuit en utilisant la même quantité de poudre à pâte. La texture des biscuits sera simplement moins croquante.

Calories 170

	% valeur quotidienne
Matières grasses 9 g	14 %
Matières grasses saturées 3.5 g	18 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 80 mg	3 %
Glucides 20 g	7 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 12 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	4 %

Portions

34 portions de 2 biscuits (32 g) chacune