

# Biscuits à l'ancienne au beurre d'arachide KRAFT



Recette par Kraft

| Prép.     | Prêt en   | Portions                                   |
|-----------|-----------|--|
| 10<br>min | 20<br>min | 30 portions de 1 biscuit<br>(42 g) chacune |

## ce qu'il vous faut

- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de beurre d'arachide velouté *Kraft*
- 1 tasse de sucre granulé et 1 tasse de cassonade tassée
- 2 œufss
- 1 c. à thé de vanille

## ce qu'il faut faire

Préchauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel; réserver. Battre au malaxeur le beurre, le beurre d'arachide, le sucre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter graduellement le mélange à base de farine, en battant bien après chaque ajout.

Déposer la pâte par cuillerée à soupe, à 2 pouces d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie vaporisées d'un enduit à cuisson. Aplatir en croisillons avec les dents d'une fourchette.

Cuire au four de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir les biscuits pendant 5 min avant de les retirer des plaques et de les déposer sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

## Trucs culinaires

## Nutrition

### Savoir-faire Conservation

Lorsque les biscuits sont complètement froids, emballez-les dans une pellicule plastique et mettez-les dans un récipient hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante. Ou encore, congelez-les dans des sacs de plastique pour congélateur, où ils se conserveront jusqu'à 1 mois. Faites décongeler les biscuits à la température ambiante avant de les servir.

### Substitut

Préparez cette recette en utilisant du beurre d'arachide croquant *Kraft*.

### Portions

30 portions de 1 biscuit (42 g) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 30 portions de 1 biscuit (42 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

|          |     |
|----------|-----|
| Calories | 200 |
|----------|-----|

#### % de la valeur quotidienne

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Matières grasses</b> | <b>10g</b> |
|-------------------------|------------|

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Matières grasses saturées | 4.5g |
|---------------------------|------|

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>Cholestérol</b> | <b>30mg</b> |
|--------------------|-------------|

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Sodium</b> | <b>180mg</b> |
|---------------|--------------|

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>Glucides</b> | <b>24g</b> |
|-----------------|------------|

|                     |    |
|---------------------|----|
| Fibres alimentaires | 1g |
|---------------------|----|

|        |     |
|--------|-----|
| Sucres | 15g |
|--------|-----|

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>Protéines</b> | <b>3g</b> |
|------------------|-----------|

|            |       |
|------------|-------|
| Vitamine A | 6 %VQ |
|------------|-------|

|            |       |
|------------|-------|
| Vitamine C | 0 %VQ |
|------------|-------|

|         |       |
|---------|-------|
| Calcium | 2 %VQ |
|---------|-------|

|     |       |
|-----|-------|
| Fer | 6 %VQ |
|-----|-------|

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.