

Biscuits au beurre d'arachide super faciles



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	30 min	24 portions, 1 biscuit (16 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 tasse de beurre d'arachide crémeux
Kraft
- 1/2 tasse de sucre
- 1 œufs

ce qu'il faut faire

Préchauffer le four à 325 °F.

Mélanger tous les ingrédients avec une grande cuillère jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.

Façonner la préparation en 24 boules; déposer celles-ci sur une plaque à pâtisserie, à 4 pouces d'intervalle. Les aplatir avec une fourchette.

Faire cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés (ne pas trop cuire). Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque à pâtisserie. Mettre les biscuits sur une grille et les laisser refroidir complètement.

Trucs culinaires

La cuisine et les enfants

Nutrition

Portions

24 portions, 1 biscuit (16 g) chacune

Faites participer les enfants et apprenez-leur les rudiments de la cuisine, comme mesurer les ingrédients ou encore la cuisson au four.

Prenez de l'avance

Une fois les biscuits complètement refroidis, placez-les dans un récipient hermétique ou dans un sac de plastique refermable pour congélateur. Les biscuits se conservent jusqu'à 1 mois au congélateur. Laissez dégeler les biscuits à la température ambiante avant de les servir.

Une touche d'éclat

Pour obtenir des biscuits au centre chocolaté, préparez la recette Biscuits au beurre d'arachide et au chocolat super faciles.

Information nutritionnelle

Portion 24 portions, 1 biscuit (16 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	80
----------	----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	5g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	1g
---------------------------	----

Cholestérol	10mg
--------------------	-------------

Sodium	45mg
---------------	-------------

Glucides	6g
-----------------	-----------

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

Sucres	5g
--------	----

Protéines	2g
------------------	-----------

Vitamine A	0 %VQ
------------	-------

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

Calcium	0 %VQ
---------	-------

Fer	2 %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.