

Biscuits moelleux aux flocons d'avoine, au beurre d'arachide et au chocolat



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	25 min	30 portions de 1 biscuit (26 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 2 œufs
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Faire fondre le chocolat dans un grand bol micro-ondable, à intensité MOYENNE, de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit presque fondu; remuer jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Ajouter le beurre d'arachide; bien mélanger. Incorporer la cassonade et les œufs.

Mélanger le reste des ingrédients. Ajouter à la préparation de beurre d'arachide; bien mélanger.

Déposer des c. à thé de pâte combles pour former 30 monticules, à 1 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisseries.

Cuire de 14 à 16 min ou jusqu'à ce que les biscuits reprennent leur forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir 2 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Top

Trucs culinaires

Prenez de l'avance

Préparez une recette supplémentaire de biscuits afin de les partager! Conservez les biscuits refroidis dans des contenants refermables à la température ambiante 3 jours tout au plus. Vous pouvez aussi les conserver au congélateur 2 mois tout au plus.

Nutrition

Portions

30 portions de 1 biscuit (26 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 30 portions de 1 biscuit (26 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	110
----------	-----

% de la valeur quotidienne

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

Matières grasses saturées	2g
---------------------------	----

Cholestérol	15mg
--------------------	-------------

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

Glucides	14g
-----------------	------------

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

Sucres	9g
--------	----

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

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

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

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

Fer	4 %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.

Top