

metro



Gallettes protéinées au beurre d'arachides

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 27 Votes

16 GALETTES | 0:10 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:22 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Beurre d'arachides naturel (100% arachides)
(1 tasse)

2 Gros oeufs battus

65 ml Cassonade
(1/4 tasse)

1 Grosse banane pelée et écrasée

190 ml Pacanes rôties et concassées
(3/4 tasse)

2,5 ml Bicarbonate de soude
(1/2 c. à thé)

5 ml Essence de vanille
(1 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 350° F. Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin et réserver.

Dans un bol, combiner tous les ingrédients ensemble. Bien brasser à la cuillère de bois.

À l'aide de 2 cuillères à soupe, déposer sur les plaques à pâtisserie (8 gallettes sur chacun d'elles) en les espaçant.

Cuire de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les gallettes aient une légère coloration dorée.

Laisser reposer quelques minutes avant de transférer sur une grille.

Note : Vous pouvez ajouter des raisins secs si désiré (jusqu'à 1/2 tasse) et un peu de cannelle moulue.

Source : Chef Caroline McCann

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

