

# Biscuits au chocolat, beurre d'arachides et Reese

- La recette parfaite de biscuits au chocolat, beurre d'arachides et Reese!



## Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 6 cuillères à soupe de cacao
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 6 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 tasses (500 ml) de Reese coupé en morceaux (voir notre [recette de Reese](#) maison)

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un bol, combinez la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans le bol de votre mélangeur à main, faites crémer le sucre, la cassonade, le beurre et le beurre d'arachides
4. Ajouter les œufs, la vanille, et le lait. Battre jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter la moitié de votre mélange sec et bien mélanger.
6. Ajouter le restant de votre mélange et mélanger jusqu'à ce que vous ayez une pâte épaisse.

7. Ajouter vos morceaux de Reese. (Garder 1/2 tasse pour la garniture).
8. En utilisant une cuillère, déposer votre pâte à biscuits sur la plaque à cuisson en laissant 2 à 3 pouces entre chaque.
9. Ajouter quelques morceaux des Reese qui restent par dessus les biscuits.
10. Faites cuire pendant 12 à 13 minutes!

“ *Ces biscuits sont un véritable délice en plus d'être très facile à préparer... À essayer absolument! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)