



Biscuits au cacao et aux noisettes



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 10 MIN

Si vous aimez les biscuits au beurre d'arachide classiques, vous allez adorer cette version cacao-noisettes du biscuit original. Faits de tartinade noisettes et cacao *Kraft*, ces biscuits croustillants portent même le motif en croisillons du biscuit classique. Nos biscuits au cacao et aux noisettes sont aussi réconfortants que les biscuits au beurre d'arachide de nos grands-mères, mais avec en plus une touche contemporaine.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

30 PORTIONS

- 2 2/3 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 tartinade aux noisettes et cacao *Kraft*
- 3/4 tasse de beurre, ramolli
- 3/4 tasse de sucre granulé et 3/4 tasse de cassonade tassée
- 2 œufs
- 1 c. à thé de vanille

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; réserver. Mélanger au batteur la tartinade aux noisettes, le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter graduellement les ingrédients secs, en mélangeant bien après chaque ajout.

Étape 3

Déposer des c. à soupe de pâte, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie vaporisées d'un enduit à cuisson. Aplatir chaque monticule avec les dents d'une fourchette, en traçant des croisillons.

Étape 4

Cuire de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le dessus des biscuits ne soit plus brillant. Laisser refroidir 5 min. Retirer des plaques à pâtisserie et déposer sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines
Kraft

Nutrition

Savoir-faire Conservation

Une fois les biscuits complètement refroidis, enveloppez-les serré dans de la pellicule plastique, puis mettez-les dans un contenant hermétique. Conservez-les à température ambiante 3 jours tout au plus. Vous pouvez aussi les mettre dans un sac de congélation en plastique refermable et les congeler 1 mois tout au plus. Si les biscuits sont congelés, laissez-les décongeler à température ambiante avant de les servir.

Calories	160
	% valeur quotidienne
Matières grasses 0 g	0 %
Matières grasses saturées 0 g	0 %
Cholestérol	
Sodium 2 g	0 %
Glucides 9 g	3 %
Fibres alimentaires 3.5 g	14 %
Sucres 0 g	
Protéines 11 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	20 %
Fer	135 %

Portions

30 portions de 1 biscuit (42 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.