



## Biscuits au chocolat et aux noisettes



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 10 MIN

Si vous aimez les biscuits au beurre d'arachide classiques, vous allez adorer cette version choco-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 chocolat 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



## 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 9 g	14 %
Matières grasses saturées 3.5 g	18 %
Cholestérol 25 mg	
Sodium 135 mg	6 %
Glucides 20 g	7 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 11 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

## Portions

30 portions de 1 biscuit (42 g) chacune