



## Biscuits au chocolat, au beurre d'arachide et à la confiture

 PRÉPARATION : 20 MIN    CUISSON: 12 MIN

Tout le monde aime la combinaison de beurre d'arachide et de confiture : pourquoi ne pas la faire en biscuits? Essayez cette recette lors de votre prochaine fête d'anniversaire et faites le bonheur des petits et des grands!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

30 PORTIONS

- 1 1/2 tasse de farine
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1/2 tasse de sucre granulé tassé et 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1 œufs
- 1/4 tasse de confiture de framboises Pure *Kraft*

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 375 °F.

#### Étape 2

Mélanger la farine, le cacao et le bicarbonate de soude dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Mélanger au batteur le beurre d'arachide, le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Incorporer l'œuf. Ajouter graduellement le mélange de farine; battre jusqu'à homogénéité.

#### 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. Faire un creux au centre de chaque biscuit avec le bout arrondi d'une cuillère de bois. Remplir le centre de 1/2 c. à thé de la confiture.

#### Étape 4

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 3 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Substitution(s)

Remplacez la confiture de framboise par la confiture favorite de votre famille, comme la confiture de fraises, de bleuets ou de mûres.

### Calories

**130**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 7 g	11 %
Matières grasses saturées 2.5 g	13 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 70 mg	3 %
Glucides 15 g	5 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 9 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	4 %

## Portions

30 portions de 1 biscuit (24 g) chacune