

metro



Biscuits aux noisettes et beurre d'arachide

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 2 Votes



Sans Lactose

20	0:12	0:12	0:29
UNITÉS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Beurre ramolli
(1/2 tasse)

125 ml Cassonade
(1/2 tasse)

250 ml Beurre d'arachide
(1 tasse)

1 Oeuf, battu

125 ml Farine tout usage, tamisée
(1/2 tasse)

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

15 ml Cacao en poudre
(1 c. à soupe)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C/350 °F.

Dans un bol, mettre en crème le beurre et la cassonade. Incorporer le beurre d'arachide et battre jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Ajouter l'oeuf et mélanger.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate, le cacao, les flocons d'avoine, et les noisettes.

Incorporer graduellement au mélange de beurre et bien mélanger.

à l'aide d'une cuillère, déposer en portions de 30 ml (2 c. à soupe) sur une plaque à biscuits légèrement huilée. Aplatir à l'aide d'une fourchette.

Cuire 15 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits.

Retirer les biscuits de la plaque et laisser refroidir 5 min afin qu'ils durcissent légèrement.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans lactose

125 ml Flocons d'avoine
(1/2 tasse)

170 ml Noisettes, hachées grossièrement
(2/3 tasse)

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
