



## Biscuits-sandwichs au beurre d'arachide



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 42 MIN

Des biscuits au beurre d'arachides et des biscuits-sandwichs combinés en une seule gâterie? Oh que oui! Une garniture au beurre d'arachide et au fromage à la crème riche et onctueuse en sandwich entre deux biscuits moelleux :impossible d'y résister! Préparez cette gâterie lors d'une occasion spéciale ou d'un samedi après-midi de détente; elle sera des plus appréciées.

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

12 PORTIONS

1 1/2 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte MAGIC

1/4 c. à thé de sel

3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT, divisés

1/2 tasse de beurre, ramolli

1/2 tasse de cassonade tassée

1/2 tasse plus 1/3 tasse de sucre granulé, divisés

1 œuf

3/4 tasse de glaçage au fromage à la crème fouetté  
*Philadelphia*

# Que dois-je faire ?

## Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

## Étape 2

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Mélanger au batteur le beurre et 1/2 t du beurre d'arachide dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la cassonade et 1/2 t du sucre granulé; battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer l'œuf. Ajouter graduellement les ingrédients secs, en mélangeant bien après chaque ajout.

## Étape 3

Rouler la pâte en 24 boules, à raison de 1 c. à soupe bien pleine de pâte par boule. Rouler les boules, une à la fois, dans le reste du sucre granulé.

## Étape 4

Disposer, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Aplatir les boules avec les dents d'une fourchette trempée dans le reste du sucre granulé, en croisillons.

## Étape 5

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les bords soient dorés. Saupoudrer les biscuits chauds du reste du sucre, s'il y a lieu. Laisser refroidir 5 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

## Étape 6

Mélanger au batteur le reste du beurre d'arachide et le glaçage dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Étaler environ 1 c. à soupe du mélange de beurre d'arachide en dessous de chacun des 12 biscuits; fermer le sandwich avec le reste des biscuits, le côté avec des croisillons vers le bas. Presser délicatement le biscuit du dessus sur la garniture de beurre d'arachide pour le fixer.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Savoir-faire Conservation

Réfrigérez les biscuits-sandwichs dans un contenant hermétique, 4 jours tout au plus avant de les servir.

## Une touche d'éclat

Roulez les bords des biscuits-sandwichs dans des arachides hachées avant de les servir.

## Portions sages

Équilibrez vos choix alimentaires tout au long de la journée afin de pouvoir savourer un de ces délicieux biscuits-sandwichs comme gâterie!

## Calories **350**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 18 g	28 %
Matières grasses saturées 7 g	35 %
Cholestérol 45 mg	
Sodium 200 mg	8 %
Glucides 43 g	14 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 28 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	6 %

## Portions

12 portions de 1 biscuit-sandwich (76 g)  
chacune