

Biscuits au beurre d'arachide et pépites de chocolat

- Ces biscuits au beurre d'arachide et chocolat fondent dans la bouche...



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (188 g) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre à température pièce
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile de noix de coco ou végétale
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 gros œuf + 1 gros jaune d'œuf
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse et demie (262 g) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (165 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
3. Dans le bol de votre mélangeur, battre le beurre, l'huile de noix de coco et la cassonade en crème à vitesse moyenne (environ 3 à 4 minutes).
4. Gratter les côtés du bol et ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant.
5. Ajouter la vanille. Mélanger.
6. Ajouter le beurre d'arachides. Mélanger.
7. Mettre le mélangeur à basse vitesse et ajouter les ingrédients secs. Bien mélanger. Retirer le mélangeur.

8. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger avec une spatule ou à la main.
9. Utiliser une cuillère pour former des boules et étendre sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Presser un peu avec une fourchette pour aplatir.
10. Faire cuire pendant 20 minutes.
11. Laisser refroidir.
12. Se conserve dans un contenant hermétique 😊

“ *Il faut absolument que vous les essayer ces biscuits qui fondent littéralement dans la bouche... Un vrai délice :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

