

Biscuits au beurre d'arachide à l'ancienne

- Recette de biscuits au beurre d'arachide à l'ancienne!



PORTIONS
18

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachide
- 1 œuf

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la texture soit lisse.
3. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
4. Faites des boules d'environ 1 pouce et déposez-les sur une feuille de papier parchemin. Ces biscuits ne prendront pas d'expansion.
5. Utilisez une fourchette pour les aplatir, et faites-le dans les deux sens pour faire une croix.
6. Faire cuire pendant 12 minutes.
7. Laissez refroidir avant de manger!

“ *La bonne vieille recette à l'ancienne des biscuits au beurre d'arachide comme le faisait si bien grand-maman! Miam! C'est super simple, trois ingrédients seulement!* ”

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