

Biscuits au beurre d'arachide super faciles



Temps de préparation : 10 minutes
Prêt en : 30 minutes
Donne : 12 biscuits

Ustensiles :

Tasse à mesurer
Bol à mélanger
Cuillère à mélanger
Fourchette
Plaque à pâtisserie
Spatule en métal

Ingrédients :

1 tasse de beurre d'arachide crémeux Kraft
1/2 tasse de sucre
1 œuf

Tout d'abord :

Fais chauffer le four à 325 °F.

Étapes faciles :

- 1 Mélange bien le beurre d'arachide, le sucre et l'œuf avec une grande cuillère dans un bol à mélanger.
- 2 Forme des boules de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur et dépose-les sur la plaque à pâtisserie.
- 3 Aplatis avec la fourchette ou écrase avec tes doigts.
- 4 Fais cuire au four à 325 °F pendant 20 minutes.
- 5 Retire du four et laisse reposer 5 minutes, puis dépose les biscuits sur une assiette à l'aide d'une spatule en métal. Laisse refroidir complètement.

