

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Biscuits au beurre d'arachides

### Ingrédients :

- 3/4 tasse de beurre d'arachides croquant
- 3/4 tasse de miel liquide
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 2 c. à thé de vanille
- 3 tasses de farine de blé entier
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel

### Marche à suivre :

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre d'arachides, le sucre, le miel et le beurre jusqu'à ce que la préparation soit légère et gonflée.
2. Incorporer les oeufs et la vanille et battre de nouveau.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter petit à petit les ingrédients secs à la préparation au beurre d'arachides et mélanger.
4. Laisser tomber la pâte, 1 cuillerée à la fois, sur des plaques à biscuits sans rebords graissés, en laissant un espace d'environ 1 po (2,5 cm) entre chaque biscuit. À l'aide d'une fourchette, presser délicatement sur les biscuits jusqu'à ce qu'ils aient 1/4 po (5 mm) d'épaisseur en traçant des lignes qui s'entrecroisent sur leur surface.
5. Cuire sur les grilles inférieure et supérieure du four préchauffé à 375°F (190°C), deux plaques à biscuits à la fois, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.