

# BISCUITS CLASSIQUES AU BEURRE DE CACAHUÈTES



De délicieux biscuits fondants au bon goût de beurre de cacahuète. Croquants à l'extérieur, tendres à l'intérieur, avec cette touche salée-sucrée irrésistible. Très populaires aux États-Unis, parfaits pour accompagner un verre de lait ou un café.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
- **Temps de cuisson:** 20 mins
- **Portions:** 24

---

## Ingredients

- 1/3 tasse (65 grammes) de shortening végétal, à température ambiante (voir note d'en-tête)
- 1/2 tasse (100 grammes) de sucre cristallisé
- 1/2 tasse (110 grammes) de cassonade légère tassée
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3/4 de tasse (166 grammes) de beurre de cacahuètes (lisse ou croquant ; pas au naturel -- voir note)
- 1 1/2 tasse (187 grammes) de farine tout usage
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- Eau (facultatif)

---

# Préparation

## Etape 1

Placer une grille au milieu du four et le préchauffer à 350 degrés. Recouvrir deux grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de moules en silicone.

## Etape 2

Dans un grand bol, mélanger le shortening, les deux sucres, l'œuf, l'extrait de vanille et le beurre de cacahuète, en remuant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

## Etape 3

Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel au mélange de beurre de cacahuètes et remuer doucement jusqu'à ce que tout soit bien combiné. Cette pâte sèche peut prendre un certain temps avant de s'assembler ; et lorsqu'elle le fera, elle sera assez rigide. N'ajoutez que si nécessaire suffisamment d'eau pour que la pâte devienne cohésive.

## Etape 4

Déposer la pâte à biscuits par cuillerées à soupe sur les plaques à pâtisserie préparées (une écumoire n° 60 fait bien l'affaire), en laissant un espace de 2 pouces entre les biscuits. À l'aide d'une fourchette, aplatir chaque biscuit sur une épaisseur d'environ 1,5 cm, en faisant des hachures ou d'autres motifs.

## Etape 5

Cuire au four pendant 12 à 16 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à brunir sur les bords ; le dessus ne sera pas bruni. Laisser reposer sur la plaque pendant 5 minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement avant de servir ou de ranger.