

Biscuits Éclairs au Beurre d'Arachide



Voici une excellente recette pour les enfants. Ils adoreront pétrir la pâte et décorer les biscuits avec des arachides. Ces biscuits ont l'apparence typique de biscuits maison, car ils ont une forme inégale et une texture grumeleuse. Pour plus de variété, remplacez les raisins secs par de petits morceaux d'abricots séchés ou des pépites de chocolat blanc.

Temps de cuisson : 5 minutes

Donne environ 30 biscuits

Ingrédients :

½ tasse	beurre ou margarine, ramolli	125 ml
½ tasse	beurre d'arachide croquant	125 ml
⅔ tasse	sucre granulé	150 ml
1	oeuf	1
1 ½ tasse	farine tout usage	375 ml
½ c. à t.	poudre à pâte	2 ml
⅓ tasse	raisins secs arachides non salées, hachées en gros morceaux ou fruits séchés (facultatif)	75 ml

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C).
2. Dans un grand bol, crémer le beurre, le beurre d'arachide et le sucre. Incorporer l'œuf en fouettant.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Incorporer au mélange de beurre d'arachide, puis ajouter les raisins secs.
4. Former des boulettes de 1 pouce et ¼ (3 cm). Déposer sur des tôles à biscuits en prenant soin de bien les espacer. En utilisant le dos d'une fourchette, façonner chaque boulette en effectuant de légères pressions. Décorer de petits morceaux d'arachides ou de fruits séchés, au goût.



5. Placer une tôle à la fois au centre du four, cuire de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les contours des biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur la tôle pendant quelques minutes avant de transférer sur une plaque grillagée.