

Biscuits au beurre d'arachide et à la confiture



Une combinaison de saveurs traditionnelles, des biscuits au beurre d'arachide et à la confiture faciles à préparer !

Donne 2 douzaines de biscuits

Ingrédients :

1 tasse de	beurre d'arachide (crémeux ou croustillant)
1 tasse	de sucre
1	oeuf de format "gros"
1 cuillère	à thé de vanille
¼ de tasse	de confiture, au choix

Préparation :

1. Combinez tous les ingrédients (sauf la confiture) dans un grand bol à malaxeur. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange devienne ait la consistance d'une pâte et que les bords du bol soit propres.
2. Sortez la pâte en utilisant une cuillère à thé et, avec l'aide de vos mains, roulez la pâte en petites boules ne faisant pas plus de 3 cm de diamètre. Placez-les à environ 10 cm l'une de l'autre sur une tôle à biscuit légèrement graissée. En utilisant le manche d'une cuillère de bois, faites un petit trou dans le milieu du biscuit, et insérez la confiture dans le trou au centre du biscuit.
3. Cuisson à 325°F (162°C) au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits brunissent. Après la cuisson, laissez refroidir les biscuits sur une autre plaque (de préférence à grille). Rangez dans un contenant à couvercle bien scellé.