

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES



$\frac{1}{2}$ tasse de beurre

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre d'arachides crémeux

1 tasse de cassonade

1 tasse de farine blanche

1 œuf battu

$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de vanille

$\frac{1}{3}$ c. à thé de sel

$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte

Préchauffer le four à 350 °F.

Mélanger les ingrédients secs.

Mélanger le beurre et le beurre d'arachides aux ingrédients secs et y ajouter l'œuf.

Ajouter l'essence de vanille.

Étendre sur une plaque à biscuits en quantité d'environ 1 c. à table.

Mettre au four environ 10 minutes.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM