



PEANUT BUTTER COOKIES – SABLES AU BEURRE DE CACAHUETE

Ingrédients :

1/2 tasse de beurre

1/2 tasse de beurre de cacahuète

1/2 tasse de sucre blanc

1/2 tasse de sucre vergeoise (brun)

1 œuf

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille liquide

1 /2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude OU 1/2 sachet de levure chimique

1 tasse de farine

Préparation :

1. Malaxer les deux beurres,
2. Ajouter les sucres, puis tous les autres ingrédients petits à petit.
3. Si besoin, rajouter de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui est assez ferme pour former les biscuits.
4. Arranger les biscuits sur une plaque de cuisson, non-beurrée, aplatir les biscuits avec le dos d'une cuillère, puis avec une fourchette enfarinée, marquer les en croisant les emprunts (effet de grillage).
5. Faites cuire (environs dix minutes, un quart d'heure) au four thermostat 6.