

BISCUITS VÉGÉTALENIENS AU BEURRE DE CACAHUÈTES



Les biscuits végétaliens au beurre de cacahuète sont une version végétale du biscuit américain classique au beurre de cacahuète. En remplaçant le beurre et les œufs par des alternatives telles que l'huile de coco ou la compote de pommes, ils conservent la saveur de noisette bien-aimée tout en s'adaptant à un mode de vie végétalien.

Infos

- **Temps de préparation:** 25 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 10
-

Ingredients

- 3/4 de tasse de farine de blé entier
 - 3/4 de tasse de farine tout usage
 - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 - 1/4 de cuillère à café de noix de muscade moulue
 - 1/4 de cuillère à café de sel
 - 1 tasse de beurre de cacahuètes naturel croquant
 - 3/4 de tasse de sirop d'érable pur
-

Préparation

Etape 1

Placer les grilles dans le tiers supérieur et le tiers inférieur du four ; préchauffer à 176°C. Recouvrir 2 grandes plaques à pâtisserie à rebord de papier sulfurisé.

Etape 2

Dans un grand bol, mélanger au fouet la farine de blé entier, la farine tout usage, le bicarbonate de soude, la muscade et le sel. Faire un puits dans le mélange ; ajouter le beurre de cacahuète et le sirop d'érable dans le puits et mélanger jusqu'à ce que tout soit combiné. Continuer à remuer, en incorporant le mélange de farine au mélange de beurre de cacahuètes, jusqu'à ce qu'une pâte se forme, soit environ 1 minute.

Etape 3

Façonner la pâte en 20 boules (environ 2 cuillères à soupe chacune) ; disposer les boules à 2 pouces de distance sur les plaques à pâtisserie préparées. À l'aide du dos d'une fourchette, aplatir légèrement chaque boule, en créant un motif croisé avec les dents de la fourchette.

Etape 4

Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient parfumés et dorés sur les bords, 10 à 12 minutes, en faisant tourner les plaques de cuisson entre les grilles du haut et du bas à mi-chemin. Laisser refroidir sur les plaques pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'elles refroidissent complètement, environ 30 minutes.