THE J.M. SMUCKER Co

Biscuit géant au beurre d'arachide pour Halloween

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	12	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre d’arachide **Jif®** crémeux
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de gruau **Robin Hood®**, type au choix

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat, type au choix
- **Décorations effrayantes pour l’Halloween :**
- vers gommeux, gel glacé noir ou blanc pour dessiner des toiles d'araignées, araignées gommeuses, yeux, etc.

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Battre le beurre avec le sucre et la cassonade à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter l'œuf, la vanille et le beurre d'arachide et bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients. Presser le mélange de biscuits au fond et sur les côtés d'un moule à charnière de 11 po. Placer sur la plaque à pâtisserie préparée. Cuire au four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit pris et doré. Sortir du four et laisser refroidir complètement dans le moule. Démouler et décorer.

Images

