

**Biscuits double arachide pour la randonnée**



Pour retrouver un regain d'énergie, apportez ces délicieux biscuits avec vous en randonnée.

Temps de cuisson : 25 minutes

Donne 4 douzaines

Ingrédients :

1 tasse	arachides enrobées de chocolat ou légèrement salées	250 ml
1 tasse	farine tout usage	250 ml
½ tasse	farine de blé entier	125 ml
¼ de tasse	graines de lin moulues	50 ml
½ c. à thé de chacun	bicarbonate de sodium et sel	2 ml
1 tasse	beurre d'arachide	250 ml
½ tasse	beurre non salé, à la température de la pièce	125 ml
½ tasse	cassonade	125 ml
⅓ de tasse	miel	75 ml
1	œuf	1
1 c. à thé	vanille	5 ml

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Couvrir 2 plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Couper grossièrement les arachides, laisser quelques arachides entières. Dans un petit bol, mélanger les farines avec les graines de lin, le bicarbonate de sodium et le sel.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur, battre le beurre d'arachide avec le beurre, la cassonade et le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, en grattant les côtés au besoin. Y battre ensuite l'œuf puis la vanille. Incorporer graduellement le mélange de farine, puis les arachides.
3. Fariner légèrement les mains et rouler la pâte pour former des boules de 2,5 cm (1 po) et les placer ensuite sur les plaques à pâtisserie à au moins 5 cm (2 po) de distance. Fariner les dents d'une fourchette et appuyer légèrement sur le biscuit à deux reprises pour former une croix.



4. Faire cuire au four sur la grille centrale jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et juste parfaits, de 10 à 12 minutes. Transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent.
5. Placer dans un contenant hermétique jusqu'à 5 jours ou congeler jusqu'à deux mois.