

# Biscuits au beurre d'arachide et bacon

Desserts



## Ingrédients

- 6 à 8 tranches de bacon
- 1.250 tasse(s) de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse(s) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse(s) de beurre d'arachide croquant ou crémeux
- 3/4 tasse(s) de cassonade
- 1/2 tasse(s) de sucre
- 1 gros oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Portions : 6

## Préparation

1. Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans une poêle, à feu moyen-vif, faites revenir les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Épongez sur du papier absorbant puis hachez-les.
3. Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réservez.

4. Dans un autre bol, crémez le beurre avec le beurre d'arachide, la cassonade et le sucre au batteur électrique. Ajoutez l'oeuf, la vanille et battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou avec une cuillère en bois, incorporez les ingrédients secs et le bacon haché.
5. Déposez 30 ml (2 c. à soupe) de pâte pour chaque biscuit sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. À l'aide d'une fourchette enfarinée, écrasez légèrement les biscuits. Enfourez environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.