

Biscuits au beurre d'arachide

Ingédients:

- $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux fondu ou huile végétale
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre d'arachides, ou de noix
- $\frac{1}{4}$ tasse de miel
- 2 c. à table de vanille
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine de noix de coco
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucralose
- $\frac{1}{2}$ c. à the de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de gomme de xanthane



Instructions:

- Faites fondre le gras au four à micro-ondes dans une tasse à mesurer. Ajouter le beurre d'arachides et le reste. Bien mélanger, incorporer la gomme de xanthane à la toute fin. Laisser reposer 5 minutes pour laisser épaissir. Déposer en boules pour faire environ 20-24 biscuits.
- Faire cuire 10 min à 350°F sur une plaque à biscuits graissée ou sur un tapis de silicone.

Variantes:

-