

Marie-Josée Bourgeois,
directrice marketing



KAVIAR
International inc.

Site Internet: www.kaviar.qc.ca

Biscuits aux arachides

Vous avez besoin de

1/2 tasse de farine tout usage
1 1/2 tasse de farine de blé entier
1 c. à soupe de poudre à pâte
1 tasse de beurre d'arachide
crémeux
3/4 tasse de lait

Préparation

Préchauffer le four à 400°F

Dans un grand bol, tamiser les farines et poudre à pâte. Dans un petit bol, fouetter le beurre d'arachide et le lait, jusqu'à consistance lisse. Faire un creux au centre de la farine et y verser tranquillement le mélange de beurre d'arachide. Brasser pour que tout soit bien mélangé. Avec vos mains, formez la pâte en 2 boules. La chaleur de vos mains rendra la pâte plus souple. Pétrir les 2 boules sur une surface enfarinée environ 2 minutes. Avec un rouleau, abaisser chaque boule à une épaisseur de 1 cm. Découper avec un petit emporte-pièce et placer sur une plaque à biscuit recouverte de papier d'aluminium.

Cuire 15 minutes à 400°F. Refroidir sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient durs. Envelopper dans des sacs en plastique scellés et conserver au réfrigérateur.

PSSST! c'est la
recette de ma
mère!!!

«*Votre chien en
raffolera tout autant*»

**TOUT À UNE SEULE
ADRESSE...!**

- Nourriture pour chiens et chats
- Vente de chiots et chatons
- Salons de toilettage
- Cours de maternelle



110, Route 104,
IBERVILLE
(DIRECTION SAINT GRÉGOIRE)
450 346-8220

Site Internet: www.kaviar.qc.ca