



Cuisine et
dépendances

Croquants aux Special K



De délicieux petits biscuits croquants, aux céréales et beurre de cacahuète. C'est parfait pour finir les paquets 'entamés de céréales pour petit-déjeuner. Il faut bien écraser les céréales pour obtenir une sorte de chapelure, que l'on mettra dans la pâte à biscuit, en en gardant un peu pour enrober chaque croquant.

Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 3 cups de Special K
- 1 cup de farine
- 1/2 cup de margarine
- 1/2 cup de [beurre de cacahuètes](#)
- 1 cup de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1/2 gousse de vanille
- 1 cuil à café de cannelle
- facultatif : quelques noix de pécan

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fendre les gousses de vanille dans leur longueur. Racler l'intérieur pour récupérer les graines.

Piler les céréales avec un mortier pour les réduire en chapelure (on doit obtenir 2 cups de céréales

écrasées).

Dans une terrine mélanger la margarine avec le beurre de cacahuètes, le sucre et les graines de vanille. Ajouter l'œuf, fouetter le tout pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter la farine mélangée au bicarbonate, ainsi qu'une tasse de céréales écrasées.

Assembler le tout pour former une pâte homogène et épaisse comme une pâte brisée.

Prélever une noix de pâte et la rouler en boule entre les paumes de la main. Rouler chaque boule dans le reste de céréales écrasées. Disposer les boules de façon espacée (elles s'étaleront en cuisant) sur une plaque à four et les aplatir à l'aide du mortier ou d'une fourchette.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Retire immédiatement du four pour stopper la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

Le 8 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/08/19207995.html>