THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits tendres au chocolat et aux arachides

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	13 mins	48	N/A

Ingredients

- 1 1/3 tasse (325 mL) de grains de chocolat mi-sucré ChipitsMD*
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 2 œufs
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1 pqt (300 g) de grains de beurre d'arachide Reese® Chipits®
- 1 1/4 tasse (300 mL) d'arachides hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré ChipitsMD*

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Faire fondre 1 ⅓ tasse (325 ml) de grains de chocolat et le shortening dans une casserole, en remuant jusqu'à ce que ce soit lisse. Laisser refroidir légèrement, environ 15 minutes. Battre les œufs et le sucre au batteur électrique à haute vitesse, jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer le mélange de chocolat et la vanille. Incorporer le reste des ingrédients. Bien mélanger. Déposer la pâte par cuillérées à table sur les plaques à pâtisserie graissées ou tapissées de papier parchemin.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 9 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits craquent sur le dessus mais soient encore tendres à l'intérieur. Laisser refroidir 10 minutes, puis déposer sur des grilles pour laisser refroidir complètement.

Images

