THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits moelleux aux pépites de chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	14 mins	24	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

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

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre, la cassonade, l’œuf et la vanille dans un grand bol jusqu’à homogénéité.

Step 3:

Combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange de beurre; bien mélanger. Incorporer les grains de chocolat. Déposer la pâte par cuillérées à table (15 ml) sur les plaques à pâtisserie préparées.

Step 4:

Faire cuire au centre du four préchauffé de 9 à 14 minutes, ou jusqu’à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 10 minutes avant de transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement.

Pour des biscuits sans œuf, omettre l’œuf et travailler la pâte avec les mains jusqu’à ce qu’elle se tienne. Façonner des petits monticules, les déposer sur la plaque à pâtisserie et faire cuire en suivant les instructions ci-dessus.

Images

