

# metro



## Biscuits aux morceaux de chocolat

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

60 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:08 CUISSON | 0:28 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

560 ml Farine tout-usage  
(2 1/4 tasses)

5 ml Bicarbonate de soude  
(1 c. à thé)

2 ml Sel  
(1/2 c. à thé)

250 ml Margarine Becel Or ou Becel originale  
(1 tasse)

250 ml Cassonade, fermement tassée  
(1 tasse)

60 ml Sucre granulé  
(1/4 tasse)

2 Gros oeufs

### Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol de format moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel; réserver.

Dans un grand bol, mélanger la margarine avec les sucres.

Ajouter les œufs et la vanille en remuant jusqu'à consistance homogène.

Incorporer graduellement le mélange de farine et remuer jusqu'à consistance homogène.

Incorporer la poudre de cacao.

Déposer des cuillères à soupe bien pleines du mélange sur une tôle non graissée en laissant 5 cm (2 po) entre elles.

Écraser légèrement, puis garnir de 3 morceaux de chocolat.

Cuire pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient pris.

Déposer sur une grille et laisser refroidir pendant 2 minutes.

Retirer les biscuits de la tôle et laisser refroidir complètement.

Pour faire des biscuits avec une surprise à l'intérieur, préparer la pâte comme indiqué ci-dessus.

**5 ml** Extrait de vanille  
**(1 c. à thé)**

---

**60 ml** Poudre de cacao Hershey's  
**(1/4 tasse)**

---

**375 ml** Morceaux de chocolat au lait crémeux  
**(1 1/2 tasse)**

---

Former des boules de pâte de la taille d'une cuillère à soupe.

Presser 3 morceaux de chocolat au centre des boules.

Reformer les boules.

Disposer sur une tôle non graissée en laissant 5 cm (2 po) entre elles.

Cuire, comme indiqué précédemment.

Source : Becel

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---