



DESSERTS

## Biscuits aux pépites de chocolat

 20 min  12 min  16 portions

### INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de farine tout usage	1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse de beurre non salé mou	1/4 c. à thé de poudre à pâte
3/4 tasse de cassonade dorée légèrement tassée	1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
1 gros oeuf	1 tasse de pépites de chocolat noir
1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur	

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Recouvrir deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
- 2 Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique ou dans le bol d'un mélangeur sur socle muni d'un batteur plat, mélanger le beurre et la cassonade.
- 3 Ajouter l'oeuf et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
- 4 Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
- 5 Verser les ingrédients secs sur les ingrédients humides. Mélanger pour former une pâte homogène, puis ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.
- 6 Former 16 boules de pâte d'environ 30 ml (2 c. à soupe). Déposer sur les plaques en les espaçant et aplatir légèrement avec la paume des mains.
- 7 Cuire les biscuits, une plaque à fois, environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer sur les bords, mais soient encore moelleux au centre. Laisser raffermir les biscuits 1 à 2 minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille de refroidissement.

### SUGGESTION

Remplacer une partie des pépites de chocolat par des noix de Grenoble hachées, du gingembre confit haché ou des pépites de chocolat au lait.  
Congeler les boules de pâte crues sur une plaque à pâtisserie avant de transférer dans un sac hermétique refermable. Laisser décongeler 10 minutes sur une plaque à

**pâtisserie recouverte de papier parchemin avant de les cuire au four. Ajouter 2 à 3 minutes au temps de cuisson.**