



Biscuits délicieux aux brisures de chocolat BAKER'S

 PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 12 MIN

La référence classique en matière de biscuits aux brisures de chocolat. Satisfaction garantie!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

42 PORTIONS

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 œufss
- 2 c. à thé de vanille
- 2-1/4 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 paquet (300 g) de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 375°F.

Étape 2

Battre le beurre, la cassonade, le sucre, la vanille et les œufs dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude jusqu'à homogénéité. Ajouter les brisures de chocolat. Bien mélanger.

Étape 3

Déposer le mélange par cuillerées à thé combles sur une plaque à biscuits à 2 po d'intervalle.

Étape 4

Cuire les biscuits au four pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Les laisser refroidir 3 min sur la plaque à pâtisserie, puis les transférer sur des grilles et les laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft

Une touche d'éclat

Ajouter 1 tasse (250 mL) de gruau à cuisson rapide, de noix de coco râpée, de pacanes hachées ou de noix de Grenoble à la pâte en même temps que les brisures de chocolat.

Nutrition

Calories	130
% valeur quotidienne	
Matières grasses 7 g	11 %
Matières grasses saturées 4 g	20 %
Cholestérol 20 mg	

Plaisir en famille

Pour réaliser facilement des gâteries de Pâques, pressez 3 *Cadbury Mini Eggs* dans chaque boule de pâte sur une plaque à pâtisserie avant de la cuire comme indiqué. Vous devrez utiliser 2 paquets de 188 g chacun de *Cadbury Mini Eggs* pour réaliser cette recette.

Sodium 65 mg	3 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 12 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	4 %

Portions

3-1/2 douzaines ou 42 portions d'un biscuit (28 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.