

# metro



## Biscuits moelleux aux brisures de chocolat au lait

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 18 Votes

60 | 0:10 | 0:10 | 0:21  
BISCUITS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

150 ml Beurre ou margarine fondu  
(2/3 tasse)

500 ml Cassonade  
(2 tasses)

2 Oeuf

30 ml Eau chaude  
(2 c. à soupe)

650 ml Farine tout usage  
(2 2/3 tasses)

5 ml Poudre à pâte  
(1 c. à thé)

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

### Préparation

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

Dans un grand bol, battre le beurre, la cassonade, les œufs et l'eau chaude afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel et incorporer au mélange de beurre.

Ajouter les brisures de chocolat et déposer avec une cuillère à soupe la pâte sur une plaque à biscuits non graissée.

Faire cuire environ 8 à 10 minutes.

Laisser refroidir 1 minute.

Source : Hershey Canada

### 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.

**1 ml** Sel  
**(1/4 c. à thé)**

---

**270 g** Brisures de chocolat au lait CHIPITS®™  
**(1 3/4 tasses)**

---