

Cuisinez!

Biscuits moelleux double chocolat

Ingrédients

Ingrédients principaux

250 ml (1 tasse) de céréales pour bébé de blé, d'orge ou de riz (avec lait intégré)

250 ml (1 tasse) de farine de blé entier

125 ml (½ tasse) de cacao

2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

60 g (2 oz) de chocolat noir haché au couteau (environ 125 ml ou ½ tasse)

125 ml (½ tasse) de beurre ramolli

125 ml (½ tasse) de cassonade légèrement tassée

125 ml (½ tasse) de sucre blanc

2 oeufs

125 ml (½ tasse) de compote de pommes non sucrée

125 ml (½ tasse) de lait

10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Préparation

Étapes principales

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Placer la grille au centre du four. Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.

Dans un grand bol, mélanger les céréales pour bébé, la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le chocolat.

Dans un autre grand bol, mélanger au batteur électrique le beurre, la cassonade et le sucre. Incorporer les oeufs, la compote, le lait et la vanille.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Mélanger pour bien humecter.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, diviser la préparation en 18 boules.

Aplatir les boules à l'aide d'une fourchette.

Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau inséré au centre des biscuits ressorte bien chaude.

Laisser tiédir avant de servir.



Se conserve 5 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.

NOTE



Vous remarquerez que l'intérieur des biscuits semble encore cru au bout de 15 minutes. La cuisson se poursuivra à la sortie du four et le biscuit sera ainsi très moelleux. C'est le truc pour avoir des biscuits *chewy*!

NOTE



Pour un peu de croquant, vous pouvez ajouter des noix à cette recette.

Valeur nutritionnelle

Recette principale

Calories

164

Protéines

3 g

Lipides

8 g

Glucides

21 g

Fibres

2 g

Sodium

68 mg