

# Biscuits de paresseux aux pépites de chocolat

- La meilleure recette de biscuits de paresseux aux pépites de chocolat!



## Ingrédients :

- 1 boîte de gâteau blanc ou de gâteau jaune
- 2 œufs battus
- 1 tasse (250 ml) de beurre fondu
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser un plat de 9 x 13 pouces avec de l'huile non adhérente.
3. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble.
4. Verser dans le plat.
5. Faire cuire pendant 20 minutes.
6. Manger comme bon vous semble 😊

“ Voici une délicieuse recette de biscuits très moelleux, mais qu'on fait dans un moule à gâteau parce qu'on est paresseux ;) À couper en biscuits, en barres tendres ou en pointes de gâteau!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

