

Biscuits Red Velvet aux pépites de chocolat

- La recette facile des délicieux biscuits Red Velvet aux pépites de chocolat!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) + 1 cuillère à soupe de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 gros œuf à la température pièce
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de colorant rouge
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucré

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
2. Utilisez votre batteur électrique à haute vitesse pendant 1 minute afin de battre le beurre en crème.
3. Ajouter le sucre et la cassonade et continuer à battre.
4. Ajouter l'œuf, le lait et l'extrait de vanille. Mélanger.
5. Ajouter le colorant. Mélanger.

6. Combinez les ingrédients secs dans les ingrédients humides.
7. Mettre le mélangeur à basse vitesse jusqu'à ce que ça forme une belle pâte.
Ajouter les pépites de chocolat.
8. Couvrir la pâte et mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
9. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
10. Tapissez deux plaques à cuisson de feuilles de papier parchemin.
11. Faites des boules de pâtes à biscuits avec environ 1 cuillère à soupe et demie de mélange. Étendez 9 boules sur les plaques.
12. Faire cuire pendant environ 10 minutes.
13. Avec un fond de verre, presser les boules afin de leur donner une forme de biscuits. Vous pouvez ajouter quelques pépites de chocolat pour le look à cette étape!
14. Laissez refroidir et servir.

“

Ces biscuits Red Velvet aux pépites de chocolat sont vraiment faciles à faire. En plus, ils sont super moelleux et se conservent bien :)

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

