



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Biscuits choco-bretzels

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de beurre non salé ramolli
- 3/4 tasses de sucre
- 3/4 tasses de cassonade tassée
- 2 oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 1/3 tasses de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 3/4 cuillères à thé de sel
- 1 tasse de chocolat mi-amer ou chocolat au lait, haché grossièrement
- 1 tasse de bretzel émiettés

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs à la préparation au beurre. Ajouter le chocolat et les bretzels et mélanger. Laisser tomber la pâte, environ 2 c. à tab (30 ml) à la fois, sur des plaques à biscuits tapissées de papier-parchemin.

Préparation	25 minutes
Cuisson	12 minutes
Portion(s)	42 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	90 mg
Protéines	2 g
Calories	127
Total gras	7 g
Cholestérol	21 mg
Gras saturés	4 g
Total glucides	16 g

3. Déposer une plaque à biscuits sur la grille supérieure du four préchauffé à 350°F (180°C) et une autre sur la grille inférieure. Cuire pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson). Déposer les plaques sur des grilles et laisser refroidir pendant 5 minutes. Déposer les biscuits sur les grilles et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les biscuits à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Donne environ 42 biscuits.