



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

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Biscuits moelleux triple chocolat

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à table de crème sure
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 2 1/2 oz de chocolat blanc fondu
- 1/4 tasse de mini- brisures de chocolat

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter la poudre de cacao en la tamisant. Mélanger et réserver. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Ajouter le jaune d'oeuf en battant, puis la crème sure et la vanille. En battant à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs réservés en 2 fois jusqu'à ce que la préparation forme une pâte molle.

Préparation	30 minutes
Cuisson	8 minutes
Réfrigération	30 minutes
Total	1 heure & 10 minutes

Portion(s) 24 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1
Sodium	31 mg
Protéines	1 g
Calories	102
Total gras	6 g
Cholestérol	19 mg
Gras saturés	4 g
Total glucides	12 g

2. Façonner la pâte en boules, 1 c. à tab (15 ml) à la fois. Mettre les boules de pâte sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm) et les aplatir légèrement.

3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des biscuits soit ferme et ait perdu son brillant (invertir et tourner les plaques à mi-cuisson). Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et les laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

4. À l'aide d'une poche à douille munie d'un petit embout plat, napper les biscuits refroidis du chocolat fondu. Parsemer des mini-brisures de chocolat. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante.)