

Biscuits au bacon et pépites de chocolat

- Les délicieux biscuits sucrés-salés au bacon et chocolat!



Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 2 tasses et 1/4 (550 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à thé de fécule de maïs
- 7 tranches de bacon (**comment faire cuire le bacon**) cuites et coupées en petits morceaux
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Dans un bol, combinez le beurre, le sucre et la cassonade, fouettez jusqu'à ce que ça devienne une belle crème légère.
3. Ajouter les œufs, la vanille, le sel, le bicarbonate de soude et la fécule de maïs.
4. Ajouter graduellement la farine, un peu à la fois, en mélangeant constamment jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter le bacon et les pépites de chocolat. Mélanger.
6. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.

7. Verser environ 1 cuillère à soupe par biscuits sur la plaque.
8. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes.
9. Refroidir et manger, ou conserver au réfrigérateur dans un plat hermétique.

“ *C'est pas un mélange qu'on voit souvent, mais c'est juste des bonnes affaires et le mélange sucré/salé est fabuleux! À essayer :)*

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