

Biscuits triple chocolat

- La recette parfaite des biscuits triple chocolat!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé (5 ml) de vanille
- 2 tasses et 1/4 (560 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao non sucrée
- 1 cuillère à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1/4 cuillère à thé (1 ml) de sel
- 6 onces (180 grammes) de chocolat noir haché
- 4 onces (125 grammes) de chocolat au lait haché

Préparation :

1. Dans un grand bol, utiliser un batteur électrique pour mélanger le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange ait gonflé.
2. Ajoutez les œufs un à la fois tout en continuant de battre le mélange, puis ajouter la vanille.
3. Dans un autre bol, tamiser la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Incorporer graduellement le mélange sec avec le mélange de beurre tout en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Ajouter les morceaux de chocolat.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

7. Sortez deux plaques à biscuits et étendez un papier parchemin sur chacun d'eux.
8. Utilisez une cuillère à soupe afin de déposer le mélange à biscuits sur les plaques (en forme de biscuits le plus possible) 😊
9. Mettez une plaque de biscuit sur la grille du milieu et l'autre sur la grille du bas. Faites cuire pendant environ 6 minutes.
10. Changez les plaques et continuez la cuisson pendant un autre 6 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient parfaits.

Bon appétit!

“

Réandez le bonheur dans la famille et au bureau, car il n'y a rien de plus réconfortant que des chaleureux biscuits maison :D

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