

Biscuits au chocolat blanc et noix de macadame (style Subway)

- La délicieuse recette secrète des biscuits au chocolat blanc et aux noix de macadam (style Subway)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
48

Ingrédients :

- 1 lb de beurre
- 1 tasse et 2/3 (335 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 4 tasses et 1/4 (1062 ml) de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demi (375 ml) de pépites de chocolat blanc
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de noix de macadam, coupés

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°C (175°C).
2. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude ainsi que le sel. Bien mélanger.
4. Dans un autre bol, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
5. Ajouter la cassonade et continuer à battre.
6. Bien gratter le fond du bol, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que la texture soit mousseuse.
7. Ajouter un œuf à la fois et battre entre chaque addition.
8. Ajouter la vanille.
9. Ajouter le mélange de farine farine graduellement tout en battant le mélange (idéalement avec votre batteur électrique à LOW).

10. Ajouter le chocolat blanc et les noix de macadam.
11. Utiliser une cuillère à biscuit ou une grosse cuillère et étendez les biscuits sur la plaque à cuisson. Espacez suffisamment pour laisser aux biscuits de la place pour l'expansion.
12. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement brunis.
13. Faites refroidir.
14. Se conserve dans un plat hermétique.

“

Avec cette recette, vous pouvez maintenant faire ces délicieux biscuits de chez Subway, directement dans le confort de votre maison. Très bon et facile à faire :)

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