



Biscuits aux deux chocolats



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 11 MIN

Le cacao et des morceaux de chocolat mi-sucré s'unissent dans ces biscuits moelleux de style brownies. Pourquoi ne pas préparer cette recette pour votre prochaine réception?

Qu'est-ce qu'il me faut ?

35 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 3/4 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 2/3 tasse de sucre granulé
- 2/3 tasse de cassonade tassée
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché grossièrement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen. Mélanger au batteur le beurre, le sucre, la cassonade et la vanille dans un grand bol jusqu'à homogénéité.

Étape 3

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant. Incorporer le chocolat haché.

Étape 4

Déposer des c. à soupe de pâte, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie non graissées.

Étape 5

Cuire de 9 à 11 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient tendres au toucher, mais que les dessus soient encore légèrement brillants. Laisser refroidir 1 min sur les plaques à pâtisserie; déposer sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft

Substitution(s)

Remplacez le chocolat mi-sucré *Baker's* par un paquet (170 g) de chocolat blanc *Baker's* pour obtenir des biscuits à deux tons.