



## Biscuits aux morceaux de chocolat BAKER'S dans un bol



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 13 MIN

En matière de desserts décadents, vous serez doublement servi par cette recette : de tendres biscuits au chocolat remplis de morceaux de chocolat mi-sucré.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

28 PORTIONS

2 paquets (225 g chacun) de chocolat mi-sucré *Baker's*, divisés

1/4 tasse de beurre, ramolli

3/4 tasse de cassonade bien tassée

1/2 tasse de farine

1/4 c. à thé de poudre à pâte *Magic*

2 œufs

1 tasse de pacanes hachées

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Hacher la moitié du chocolat; réserver. Hacher grossièrement le reste du chocolat; mettre dans un grand bol micro-ondable. Chauffer à intensité MOYENNE de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu; remuer jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Ajouter le beurre; bien mélanger. Ajouter la cassonade, la farine, la poudre à pâte et les œufs; bien mélanger. Incorporer les pacanes et le chocolat haché réservé.

#### Étape 3

Déposer 2 c. à soupe de pâte par biscuit, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie vaporisées d'un enduit à cuisson.

#### Étape 4

Cuire de 12 à 13 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient tendres au toucher, mais que leur dessus soit encore légèrement lustré. Laisser refroidir 1 min sur les plaques; déposer sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

## Conseils des Cuisines Kraft

### Variante

Vous pouvez cuisiner ces biscuits sans les

## Nutrition

Calories

160

% valeur quotidienne

pacanes. Augmentez la quantité de farine à 3/4 t pour éviter que la pâte ne s'étale trop durant la cuisson.

## Savoir-faire Conservation

Conservez les biscuits dans un contenant hermétique à température ambiante pendant 10 jours tout au plus.

Lipides 10 g

Lipides saturés 4.5 g

Cholestérol 20 mg

Sodium 20 mg

1 %

Glucides 17 g

6 %

Fibres 2 g

Sucres 14 g

Protéines 2 g

Vitamine A

2 %

Vitamine C

0 %

Calcium

2 %

Fer

6 %

## Portions

28 portions de 1 biscuit (33 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.