

# zeste

## Biscuits aux pépites de chocolat géants

par **STEFANO FAITA**

Quantité : **4** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h**

Préparation **20 min**

Cuisson **25 min**

Repos **15 min**



### Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Tapiser 3 grande plaques à pâtisserie de papier parchemin ou de tapis de cuisson en silicone. (Si vous n'avez pas 3 plaques à pâtisserie, faites cuire biscuits par lot.)
3. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la fécule de maïs, le bicarbonate de soude et le sel et réserver.
4. À l'aide d'un batteur à main ou d'un batteur sur socle équipé d'une palette, battre le beurre, la cassonade et le sucre à vitesse moyenne-élevée jusqu' que l'appareil soit bien crémeux (environ 2 min.).
5. Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf et l'extrait de vanille, puis battre à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
6. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs, les pastilles de chocolat bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. La pâte sera épaisse.
7. Diviser la pâte en 8 portions, former chaque monticule en aplatissant légèrement le haut. En placer deux sur chaque plaque à pâtisserie, à au moins 4 pouces de distance.
8. Cuire au four de 20 à 25 min. ou jusqu'à ce que les rebords et le dessus soient légèrement dorés. Le centre aura l'air mou, mais il se fixera lorsque les biscuits seront refroidis.
9. Refroidir les biscuits sur la plaque à pâtisserie environ 15 min., puis transférer sur une grille pour les refroidir complètement.
10. Une fois bien refroidis, laisser vos enfants les décorer avec du glaçage de toutes sortes de couleurs et déguster.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

560 ml (2 1/4 tasses) de farine tout usage

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de fécule de maïs

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

185 ml (3/4 tasse) de beurre non salé à température ambiante

185 ml (3/4 tasse) de cassonade

125 ml (1/2 tasse) de sucre

1 gros œuf à température ambiante

1 jaune d'œuf à température ambiante

10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille

1 1/2 (tasse) de pastilles de chocolat mi-sucré

PUBLICITÉ