

metro



Biscuits au chocolat

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

48 BISCUITS | 0:20 PRÉPARATION | 0:08 CUISSON | 0:28 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Beurre
(1 tasse)

500 ml Sucre
(2 tasses)

2 Oeuf, légèrement battus

875 ml Farine tout-usage
(3 1/2 tasses)

190 ml Cacao en poudre
(3/4 tasse)

5 ml Poudre à pâte
(1 c. à thé)

1 pincée Sel

30 ml Zestes d'orange

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, battre le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.

Ajouter les 2 œufs et bien mélanger. Réserver.

Dans un autre bol, tamiser la farine avec le cacao en poudre, la poudre à pâte et une pincée de sel.

Incorporer graduellement le mélange de farine au mélange beurre-sucre en ajoutant 30 ml (2 c. à soupe) de zestes d'orange râpés.

Mélanger jusqu'à consistance homogène. Si la pâte devient trop épaisse, se servir de ses mains.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur et découper les biscuits à l'emporte-pièce.

Sur une plaque à biscuits non beurrée, placer les biscuits en les espaçant de 2 cm (1 po).

Faire cuire 8 minutes dans la partie supérieure du four.

Retirer du four et laisser refroidir.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
