

# Biscuits délicieux aux brisures de chocolat BAKER'S



Recette par Kraft

| Prép.     | Prêt en   | Portions   |
|-----------|-----------|--|
| 20<br>min | 32<br>min | 3-1/2 douzaines ou 42<br>portions d'un biscuit (28<br>g) chacune |

## ce qu'il vous faut

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 œufss
- 2 c. à thé de vanille
- 2-1/4 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 paquet (300 g) de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 375°F.

Battre le beurre, la cassonade, le sucre, la vanille et les œufs dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude jusqu'à homogénéité. Ajouter les brisures de chocolat. Bien mélanger.

Déposer le mélange par cuillerées à thé combles sur une plaque à biscuits à 2 po d'intervalle.

Cuire les biscuits au four pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Les laisser refroidir 3 min sur la plaque à pâtisserie, puis les transférer sur des grilles et les laisser refroidir complètement.

## Trucs culinaires

### Une touche d'éclat

## Nutrition

### Portions

3-1/2 douzaines ou 42 portions d'un biscuit (28 g) chacune

Ajouter 1 tasse (250 mL) de gruau à cuisson rapide, de noix de coco râpée, de pacanes hachées ou de noix de Grenoble à la pâte en même temps que les brisures de chocolat.

### Plaisir en famille

Pour réaliser facilement des gâteries de Pâques, pressez 3 *Cadbury Mini Eggs* dans chaque boule de pâte sur une plaque à pâtisserie avant de la cuire comme indiqué. Vous devrez utiliser 2 paquets de 188 g chacun de *Cadbury Mini Eggs* pour réaliser cette recette.

### Information nutritionnelle

Portion 3-1/2 douzaines ou 42 portions d'un biscuit (28 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

|          |     |
|----------|-----|
| Calories | 130 |
|----------|-----|

#### % de la valeur quotidienne

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Matières grasses</b> | <b>7g</b> |
|-------------------------|-----------|

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Matières grasses saturées | 4g |
|---------------------------|----|

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>Cholestérol</b> | <b>20mg</b> |
|--------------------|-------------|

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Sodium</b> | <b>65mg</b> |
|---------------|-------------|

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>Glucides</b> | <b>18g</b> |
|-----------------|------------|

|                     |    |
|---------------------|----|
| Fibres alimentaires | 1g |
|---------------------|----|

|        |     |
|--------|-----|
| Sucres | 12g |
|--------|-----|

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>Protéines</b> | <b>1g</b> |
|------------------|-----------|

|            |       |
|------------|-------|
| Vitamine A | 4 %VQ |
|------------|-------|

|            |       |
|------------|-------|
| Vitamine C | 0 %VQ |
|------------|-------|

|         |       |
|---------|-------|
| Calcium | 0 %VQ |
|---------|-------|

|     |       |
|-----|-------|
| Fer | 4 %VQ |
|-----|-------|

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.