

metro



Biscuits double chocolat aux morceaux de chocolat à la menthe

Évaluer cette recette ★★★★★ 3 Votes

48 | 0:20 | 0:15 | 0:35
BISCUITS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

3x100 g Barres de chocolat noir 70% cacao, hachées

114 g Beurre, ramolli
(1/2 tasse)

100 g Sucre
(1/2 tasse)

90 g Cassonade blonde, tassée
(1/2 tasse)

4 Oeuf, battus légèrement

1/2 c. à thé Extrait de menthe

235 g Farine
(2 1/4 tasses)

1 c. à thé Levure chimique

Préparation

Faire fondre le chocolat noir Lindt Excellence 70% Cacao

Crémer le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à consistance légère et mousseuse.

Ralentir la vitesse du batteur, puis ajouter les œufs et l'extrait de menthe.

Incorporer le chocolat fondu.

Tamiser les ingrédients secs et les ajouter au mélange de chocolat.

Incorporer le chocolat noir Lindt Excellence Menthe Intense haché.

Réfrigérer la préparation 1 heure.

Préchauffer le four à 180° C.

Tapiser les tôles à biscuits de papier parchemin. à l'aide d'une c. à thé, disposer des boules du mélange sur le papier. Faire cuire de 12 à 15 minutes. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Source : Lindt

Mentions légales

1/2 c. à thé Bicarbonate de sodium

1/2 c. à thé Sel

2x100 Barres de chocolat noir menthe intense,
hachées en petits morceaux

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.
