



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Les meilleurs biscuits aux brisures de chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 2/3 tasses de cassonade tassée
- 1/3 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/8 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 1/2 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

Préparation	20 minutes
Cuisson	13 minutes
Portion(s)	30 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### PAR BISCUIT:

Fibres	1 g
Sodium	75 mg
Protéines	1 g
Calories	123
Total gras	6 g
Cholestérol	15 mg
Gras saturés	4 g
Total glucides	17 g

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

Ajouter l'oeuf et la vanille en battant. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de sodium. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les brisures de chocolat et mélanger. (La pâte à biscuits se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

2. Laisser tomber la pâte, 2 c. à tab (30 ml) à la fois, sur deux plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en espaçant les biscuits d'environ 3 po (8 cm). Cuire, une plaque à la fois, au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 13 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir

2 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 2 mois au congélateur.)

## VARIANTES

### **Pour des biscuits croquants**

Omettre 1/4 t (60 ml) de farine et façonner des biscuits de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur.

### **Pour des biscuits moelleux**

Réfrigérer les plaques garnies de biscuits pendant 30 minutes, avant de les cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 12 minutes.