

Sablés aux morceaux de chocolat



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	1 h	48 portions de 1 biscuit (29 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 3 1/2 tasses de farine
- 1/2 tasse de fécule de maïs
- 2 tasses de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre semoule
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché
- 3 c. à soupe de sucre à glacer tamisé

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine et la fécule de maïs. Mélanger au batteur le beurre et le sucre semoule dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Incorporer graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque ajout. Incorporer le chocolat.

Déposer des c. à soupe de pâte combles, à 1 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie.

Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce que les sablés soient dorés. Laisser refroidir 5 min. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Saupoudrer du sucre à glacer.

Trucs culinaires

Nutrition

Présentation suggérée Présentation suggérée

Une tasse de café *Maxwell House* bien chaud accompagne à merveille ces biscuits riches et savoureux.

Variante Variante

Pour varier, essayez notre recette de Sablés aux morceaux de chocolat blanc et aux canneberges ou de Sablés aux morceaux de chocolat à l'orange.

Propos culinaires Propos culinaires

Le sucre semoule, aussi appelé poudre de fruit ou sucre à dissolution instantanée, est un sucre granulé fin qui se dissout rapidement. Si vous ne trouvez pas de sucre semoule, vous pouvez confectionner le vôtre en passant du sucre granulé dans un robot culinaire ou un moulin à café jusqu'à ce qu'il soit finement moulu.

PORTIONS

48 portions de 1 biscuit (29 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 48 portions de 1 biscuit (29 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	150
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	9g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	6g
---------------------------	----

Cholestérol	20mg
--------------------	-------------

Sodium	50mg
---------------	-------------

Glucides	16g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	7g
--------	----

Protéines	1g
------------------	-----------

Vitamine A	6 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	0 %DV
---------	-------

Fer	4 %DV
-----	-------

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.