

Biscuits aux brisures de chocolat

- La meilleure recette de biscuits aux brisures de chocolat (et très facile)!



Ingrédients :

- 2/3 de tasse (150 ml) de beurre fondu
- 2 tasses (500 ml) de cassonade
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 2 tasses et 2/3 (650 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1 tasse et 3/4 (435 ml) de brisures de chocolat au lait

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Dans un grand bol, battre le beurre, la cassonade, les œufs et l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
4. Combinez les deux mélanges ensemble.
5. Ajouter les brisures de chocolat et déposer avec une cuillère à soupe la pâte sur une plaque à biscuits non graissée.
6. Faites cuire pour 8 à 10 minutes.

“

Vous n'avez toujours pas votre recette maison pour faire des délicieux biscuits aux brisures de chocolat? La voici! Une recette simple et vraiment pas longue à faire pour des bien bons biscuits.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)