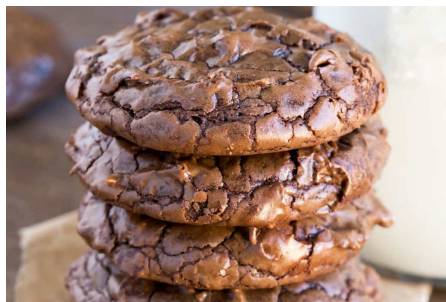


## Biscuits aux brownies

- Ces petits biscuits moelleux aux brownies sont absolument fabuleux!



### Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat noir (60-70 % de cacao)
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 3 gros œufs
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine tout usage
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat sucré

### Préparation :

1. Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans un chaudron à feu doux. Bien mélanger pendant que ça fond. Mettre de côté.
2. Dans le bol de votre mélangeur, battre les œufs, le sucre, la cassonade, la vanille, la poudre à pâte et le sel à haute vitesse pendant 5 minutes.
3. Réduire la vitesse et ajouter le chocolat fondu.
4. Ajouter la farine et le cacao. Mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.
6. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.

7. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Tapissez deux plaques à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
8. Utiliser une cuillère à biscuits (1 cuillère à soupe et demie) et étendre le mélange sur le papier parchemin. Laissez 2 pouces d'espace entre chaque.
9. Faire cuire pendant 8 à 10 minutes.

“ *Ces biscuits sont super moelleux, délicieux et faciles à préparer :)*

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