

# Biscuits au triple chocolat et noix de Grenoble

- Ces biscuits au triple chocolat et noix de Grenoble sont à faire et à refaire...



## Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat au lait
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat blanc
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachée grossièrement

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
3. Dans le bol de votre mélangeur, battre le beurre, le sucre et la cassonade en crème jusqu'à ce que la texture soit légère.
4. Ajouter les œufs et battre.
5. Ajouter la vanille et battre.

6. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que ça soit bien intégré.
7. Ajouter les pépites et les noix. Mélanger avec une spatule.
8. Utilisez une cuillère à soupe afin de faire des boules que vous étendrez sur une plaque à cuisson qui a été tapissée d'une feuille de papier parchemin.
9. Faire cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que ça soit bien doré.
10. Laissez refroidir.

“

*Ces biscuits sont vraiment facile à faire, moelleux et absolument décadent! À essayer :) En plus, ça en fait une grosse quantité!*

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