



Biscuit géant aux brisures de chocolat

Par Coup de Pouce

Pour une touche festive, on garnit le biscuit de crème fouettée et de petits fruits frais.

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	15 minutes
Cuisson	20 minutes
Portion(s)	12 portions

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'œuf 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. Façonner la pâte à biscuits en un disque de 9 po (23 cm) de diamètre et le déposer sur une plaque à pizza non perforée ou sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin.
3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la surface du biscuit soit dorée, mais que le centre soit encore mou. Laisser refroidir complètement avant de couper en pointes.