

Biscuits aux pépites de chocolat et fromage à la crème

- Des fabuleux biscuits aux pépites de chocolat et fromage à la crème! (Humm!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
42

Ingrédients :

- 2 tasses et 1/4 (565 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème ramolli
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Dans un bol, battre le beurre, le sucre, la cassonade et le fromage à la crème.
3. Ajouter l'œuf et la vanille et bien mélanger.
4. Dans un autre bol, bien mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
5. Ajouter graduellement le mélange liquide dans le mélange sec en fouettant à chaque fois que vous en ajoutez.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Utiliser une cuillère à biscuits et étendre sur une plaque à biscuits qui est tapissé d'une feuille de papier parchemin.
8. Faire cuire pendant 9 à 11 minutes.

“ *Ces délicieux biscuits aux pépites de chocolat et au fromage à la crème sont super faciles à faire et ça fait une grosse batch :) À essayer, le petit goût style gâteau au fromage est très intéressant!*

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