

Biscuits de Noël au pudding au chocolat

- Les délicieux biscuits de Noël au pudding au chocolat (très facile à faire!)



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 paquet (3.4 onces) de pudding au chocolat
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 tasses et 1/4 (565 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 tasse (250 ml) de M & M rouge et vert (souvent disponible dans le rayon des gâteaux)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que ça soit crémeux. Ajouter les œufs et bien battre.
3. Ajouter la vanille.
4. Ajouter les ingrédients sec et bien incorporer avec votre batteur.
5. Ajouter les pépites de chocolat et les M & M.
6. Utilisez environ 1 cuillère à soupe par biscuits et étendre sur la plaque à cuisson.
7. Faites cuire pendant environ 15 minutes!

“ *Ces délicieux biscuits au pudding au chocolat sont absolument parfaits pour le temps des fêtes et peut-être même pour le Père Noël ;)*

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