

Biscotti double chocolat

- Une recette parfaite de biscotti double chocolat très facile à faire!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
43 MIN

TEMPS TOTAL
53 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de cacao
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en Europe)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucré

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Dans un bol, battre le beurre et le sucre en crème.
3. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Ajouter la vanille et mélanger.
4. Dans un autre bol, combiner la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.
5. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et bien mélanger avec une spatule.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Former la boule de pâte en une bûche de 12" x 4" (30 cm x 10 cm), puis déposer sur une plaque à cuisson que vous avez tapissée d'une feuille de papier parchemin.
8. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 30 minutes.
9. Retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes. Couper en tranches de 3/4 de pouces d'épais.

10. Remettre sur la plaque à cuisson et faire cuire pendant 8 minutes. Retourner et faire cuire pendant un autre 5 minutes.
11. Laissez refroidir.
12. Se conserve dans un contenant hermétique.

“ Vous aimez manger des biscottis dans les cafés? Ces biscottis double chocolat vont vous ravir! Et c'est très facile à préparer :)

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