THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au chocolat et aux éclats de chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	10 mins	48	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade bien tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 1 œuf
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 1 2/3 tasse (400 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/3 tasse (75 mL) de poudre de cacao
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de chocolat mi-sucré, concassé
- 1 tasse (250 mL) de pacanes hachées grossièrement

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chemiser de papier sulfurisé les plaques à pâtisserie.

Step 2:

Réduire le beurre en crème dans un grand bol à l’aide du mélangeur électrique réglé à la vitesse moyenne jusqu’à ce que le mélange soit léger. Ajouter peu à peu le sucre, la cassonade, l’œuf et la vanille, et fouetter jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en fouettant à la vitesse minimale. Bien mélanger. Ajouter en remuant les éclats de chocolat et les pacanes.

Step 3:

Déposer la pâte à raison d’une cuillerée à soupe (15 ml) par biscuit sur une plaque à pâtisserie préparée en prévoyant 2 pouces (5 cm) d’espace entre les biscuits.

Step 4:

Faire cuire de 8 à 10 minutes dans un four préchauffé ou jusqu’à ce que les biscuits soient dorés. Laisser tiédir les biscuits pendant 5 minutes sur la plaque avant de les mettre à refroidir sur une grille.

Remplacez les éclats de chocolat et les pacanes par votre chocolat et vos noix préférés.

Images

