THE J.M. SMUCKER Co

Morceaux de biscuits au chocolat blanc chauds

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	10 mins	192	N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat blanc
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes hachées, grillées

Directions

Step 1:

Combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Bien remuer.

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre, la cassonade, l’œuf et la vanille. Ajouter le mélange de farine en battant seulement pour combiner. Ajouter les grains de chocolat et les pacanes.

Step 3:

Façonner la pâte en 4 rouleaux d’environ 1 ½ po (4 cm) de diamètre. Envelopper dans du papier ciré et faire congeler dans un sac de plastique ou un contenant hermétique.

Step 4:

Sortir la quantité de pâte désirée du congélateur et laisser reposer à la température ambiante pendant au moins 15 minutes afin que la pâte soit facile à trancher.

Step 5:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 6:

Couper la pâte en tranches de ½ po (10 mm). Couper chaque tranche en quatre. Déposer la pâte sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes. Servir chaud ou à la température ambiante.

Vous pouvez omettre les noix.

Si vous voulez faire les biscuits immédiatement, ne faites pas congeler la pâte.

Remplacez les grains de chocolat blanc par ce que vous avez sous la main.

Vous pouvez aussi faire des biscuits de taille régulière. Vous n’avez qu’à ne pas les couper en quatre. Vous devriez obtenir environ 48 biscuits. Ils nécessiteront de 10 à 12 minutes de cuisson.

Images