Biscuits Style Subway

RECETTES – COLLATIONS – DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-9 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ¾ tasse de beurre non salé, ramolli
- ½ tasse de sucre
- 1 ½ tasse de cassonade, légèrement tassée
- 2 œufs
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 2 ½ tasses de farine
- 1/2 c. thé de sel
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 ½ tasse de pépites de chocolat, de M & M'S ou de morceaux de chocolat au lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre, la cassonade, les œufs et l'extrait de vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la poudre à pâte.
4. Mélanger le mélange de farine au mélange de beurre.
5. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.
6. Diviser en 20 boules.
7. Déposer les boules sur deux grandes plaques recouvertes de papier parchemin.
8. Les écraser légèrement et les faire cuire 8-9 minutes. Ne pas trop faire cuire, ils doivent rester

moelleux.

9. Laisser refroidir sur une grille. Déguster.