Trucs et biscuits pour paresseux!

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 30 BISCUITS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients pour les biscuits (approximativement 30 biscuits)

– 3/4 tasse de sucre
– 3/4 tasse de cassonade
– 1 tasse de beurre ramolli
– 2 oeufs
– 3 tasses de farine
– 1 c. thé de soda pâte
– 3 tasses de pépites de chocolat

Ingrédients pour la garniture :

- 3 tasses de chocolat noir
- 300 ml de crème
- 2/3 tasse de cassonade bien tassé

Préparation

1. Mettre tout ensemble et brasser jusqu’à ce que tout soit homogène.
2. Ajouter les brisures et mélanger avec vos mains pour les incorporer ou avec le malaxeur.
3. Façonner vos biscuits et faire cuire au four dans une plaque à biscuit sur laquelle vous déposez

un papier parchemin sur la grille du haut pendant 7-8 minutes à 350 F.

Si vous faites une “tarte” :

1. Déposer ces ingrédients dans un petit chaudron.
2. Faire fondre le tout à feu doux en brassant régulièrement. Verser le mélange dans le moule et y mettre quelques framboises du Québec. Remettre au frigo et laisser 2 heures.