

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion: Environ 30 biscuits

Pâte à biscuits à congeler



Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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 degrés ou congeler la pâte.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/07/trucs-et-biscuits-pour-paresseux.html>