

Temps de cuisson : 9-10 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile

Portions : 15 biscuits



Biscuits moelleux double chocolat

Ingrédients :

- 1/3 tasse de beurre, non salé
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 2 c. table de yogourt grec nature
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de farine
- 1/3 tasse de poudre de cacao
- ¼ c. thé de sel
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 tasse de pépite de chocolat + quelques pépites à mettre sur le dessus des biscuits

Marche à suivre :

1. Fouetter le beurre, la cassonade, l'œuf, le yogourt et l'extrait de vanille.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le sel et la poudre à pâte. Idéalement, passer le mélange dans un tamis pour éviter les grumeaux.
3. Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre.
4. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.
5. Vous pouvez tout de suite faire les biscuits et les cuire immédiatement, comme la pâte est légèrement collante, je vous recommande de faire un boudin, le recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 350 F.



7. Couper le boudin en 15 morceaux. Déposer les biscuits sur deux plaques recouvertes de papier parchemin.
8. Ajouter quelques pépites sur le dessus de chaque biscuit et cuire 9 à 10 minutes au centre du four.