

MÉLANGE À BISCUITS AU CHOCOLAT DANS UN POT

Ingrédients dont vous aurez besoin :

- 2 tasses (280 g) de farine tout usage
- 1 c. à soupe (10 g) de fécule de maïs (maïzena)
- ½ c. à thé (2 g) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2.4 g) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 g) de sel
- ½ tasse (100 g) de cassonade foncée bien tassée*
- ½ tasse (100 g) de cassonade claire bien tassée
- ¼ tasse (50 g) sucre granulé
- 1 ½ tasse (284 g) d'un mélange de chocolat : *j'ai mis en proportion égale (½ tasse chacun) M&M's aux couleurs de Noël (104 g), pépites de chocolat mi-sucré (90 g) et de pépites de chocolat blanc (90 g)/j'ai fait plusieurs pots, et j'ai utilisé dans certains cas des mini pépites de chocolat ainsi que des minis M&M's*

Équipement : 1 pot style Mason de 4 tasses/1 L/32 oz

***Note:** *les deux cassonades utilisées sont de couleurs différentes, ceci étant pour le contraste de couleur dans le pot. C'est tout simplement esthétique mais certainement pas obligatoire. Si vous préférez n'utiliser qu'une seule couleur de cassonade, c'est libre à vous. Cela ne changera aucunement le goût des biscuits que vous offrirez.*

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel, et bien mélanger.
2. À l'aide d'une grande cuillère, verser le mélange de farine au fond de votre pot. Tasser la farine autant que possible. Utiliser la cuillère pour créer une ligne droite de farine directement contre le verre afin d'obtenir des couches uniformes). Ne pas s'inquiéter si une partie de la farine au milieu est inégale ou en monticule. S'il y a beaucoup de farine sur les côtés du pot, on peut utiliser une serviette en papier ou un pinceau à pâtisserie pour essuyer l'excès de farine.
3. Ajouter la cassonade foncée dans le pot et utiliser la cuillère pour tasser fermement la farine pour obtenir le plus possible des bords droits propres contre le verre.
4. Garnir de cassonade claire et tasser fermement sur la cassonade foncé.
5. Garnir de sucre granulé.
6. Garnir des trois types de chocolat, en remplissant jusqu'en haut du pot.
7. Visser le couvercle du pot.
8. Décorer le pot et y apposer l'étiquette des instructions pour le destinataire du cadeau.

Instructions pour le destinataire du cadeau : ce qui est à imprimer et à fixer sur le pot

MÉLANGE À BISCUITS AU CHOCOLAT DANS UN POT

Ingrédients à ajouter au mélange du pot :

- $\frac{3}{4}$ tasse (173 g) de beurre non salé tempéré
- 1 gros œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Étendre sur deux plaques à pâtisserie des feuilles de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, mélanger ensemble le beurre, l'œuf et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger.
4. Ajouter le contenu du pot et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Prélever 1½ cuillerée à soupe du mélange, et former une boule avec les mains. Déposer sur la plaque. Continuer avec le reste de la préparation en laissant 2 po (5 cm) entre chaque boule de pâte. Enfourner de 11-12 minutes.
6. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes. Disposer sur une grille et laisser refroidir.

Rendement : environ 33 biscuits

Source : déclinaison d'une recette de Sugar spun run

[Giftable: Cookie Mix in a Jar \(with Free Printable!\) - Sugar Spun Run](#)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 15 décembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/12/melange-biscuits-au-chocolat-dans-un-pot.html>