



16 biscuits Graham réduits en chapelure (1 tasse/250 ml)
1 tasse(150 g) de farine non blanchie
1 tasse (160 g)de farine de blé entier
1 et 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
1 cuillère à thé (5 ml)de bicarbonate de soude
1 et 1/2 cuillères à thé (7,5 ml)de sel
1 tasse (240 g)de beurre non salé, en cubes
1/2 tasse (100 g) de cassonade
1/2 tasse (100 g) de sucre
2 gros oeufs
1 cuillère à thé (5 ml) de vanille pure
1 tasse (175 g)de pépites de chocolat
1 tasse (250 ml) de mini-guimauves

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser de papier parchemin deux plaques à pâtisserie.

Dans un bol, combiner la chapelure de biscuits Graham, les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, crémer le beurre avec la cassonade et le sucre.
Ajouter un oeuf à la fois en mélangeant bien entre chaque ajout.
Ajouter la vanille et bien mélanger.

Incorporer le mélange de farines et bien mélanger.
Ajouter les pépites de chocolat et les guimauves et bien mélanger.

À l'aide de la petite cuillère à crème glacée, prélever de la pâte dans le bol et déposez-la sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant un espace de 2 po (5 cm) entre chaque biscuits

Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits les biscuits soient dorés.
Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique.

