

Biscuits aux pépites de chocolat de Travis Moen (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé d'eau chaude
- 1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé de sel ou moins
- 1 tasse de graisse végétale (shortening) ou de beurre non salé (j'ai utilisé de le shortening)
- 3/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse de pacanes ou de noix de Grenobles hachées
- 1 3/4 tasse de pépites de chocolat (j'ai mis 1 tasse seulement car c'est tout ce que j'avais)

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180F). Beurrer ou tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger le bicarbonate de soude et l'eau chaude. Réserver.
3. Dans un troisième bol, tamiser la farine avec le sel. Réserver.
4. Dans un bol, crémier la graisse végétale avec le sucre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, la vanille, le mélange de bicarbonate et bien mélanger. À la spatule ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs, les flocons d'avoine, les pacanes et les pépites de chocolat.
5. À l'aide d'une cuillère, déposer environ neuf biscuits par plaque avec 2 c. à soupe de pâte pour chaque biscuit. Cuire au four, une plaque à la fois, environ 13 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser tiédir sur la plaque (moi 1 minute) et déposer les biscuits sur une grille. Laisser refroidir. Poursuivre avec le reste de la pâte.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 13 minutes par fournée

Rendement: 30 biscuits

Source: Cuisiner avec les Canadiens en collaboration avec Ricardo