

Biscuits mous au chocolat genre Subway

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 6 minutes

Portions: 30 biscuits environ (j'ai complètement oublier de les compter...)

Ingrédients

1/2 c.à thé (3 g) de bicarbonate de soude

2 c.à soupe (30 ml) de lait

1 tasse (200 g) de cassonade

1 oeuf

1/2 tasse (110 g) de beurre ou de margarine

1 tasse (220 g) de pépites de chocolat ou de raisins secs (moi chocolat)

1 3/4 tasse (300 g) de farine

Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F (180°C).

2)Beurrer une plaque à biscuits. (moi tapisser de papier parchemin)

3)Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait. Réserver.

4)Dans un bol, mélanger la cassonade, l'oeuf et le beurre défait en crème.

5)Ajouter les pépites de chocolat et le bicarbonate de soude dissous. Mélanger.

6)Incorporer la farine pour obtenir une pâte ferme.

7)Déposer à la cuillère sur la plaque à biscuits beurrée.

8)Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 5 minutes.(moi 6 minutes)

source: Annie par ~Linda~

Note: Moi je les ai cuit 6 minutes et ils étaient parfait. Vérifiez vos fours, car il n'y en a pas un qui chauffe pareil:)

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule