

# Biscuits aux pépites de chocolat

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de beurre non salé, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

## Préparation

1. Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 350F (180C).
2. Tapisse une grande plaque de cuisson d'une feuille de papier parchemin.
3. Dans un bol, mélange la farine avec la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un autre bol, fouette le beurre avec la cassonade à l'aide du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
5. Ajoute l'oeuf et la vanille dans le deuxième bol, puis bats jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À l'aide d'une cuillère en bois, incorpore les ingrédients secs et les pépites de chocolat.
6. À l'aide d'une cuillère, dépose sur la plaque environ 2 c. à soupe de pâte par biscuit en laissant environ 5 cm entre chacun d'eux, puis aplatis-les légèrement du bout des doigts.
7. Faire cuire au four 14 minutes.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 14 minutes

Quantités: 12

Source: Cuisiner c'est trop cool de Pratico Pratiques