

Croquets hawaïens aux pépites de chocolats

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine, ramolli
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de noix de coco en flocons
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 3/4 tasse de noix de macadamia hachées grossièrement (pas mis car je voulais que mes enfants puissent en apporter à l'école).

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F (190C).
2. Dans un grand bol, mélanger le sucre, la cassonade, le beurre, l'oeuf et la vanille.
3. Incorporer au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse.
4. Ajouter la farine, la noix de coco, le bicarbonate de soude et le sel.
5. Battre à faible vitesse pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporer les pépites de chocolat et les noix.
7. Déposer la pâte par grosses cuillerées à thé sur des plaques à biscuits non graissées, à 5 cm d'intervalle.
8. Faire cuire au four de 7 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le tour des biscuits soit légèrement doré.
9. Laisser refroidir complètement avant de ranger.

Quantités: 2 1/2 douzaines

Source: Livre Biscuits