

Biscuits au chocolat au lait concentré sucré (Le palais gourmand)

Donne une vingtaine de biscuits. Si votre pâte est trop molle pour façonner, la mettre au réfrigérateur de 15 à 20 minutes et si c'est toujours le cas ensuite, ajouter un peu de farine, mais pas beaucoup.

1/3 tasse de beurre

1 sac (336 g) de pépites de chocolat mi-sucré

1 boîte de lait concentré sucré

1 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)

Préchauffer le four à 350°F. Tapissé 2 plaques de papier parchemin, réserver. Faire fondre très doucement le beurre et le chocolat. Ajouter une fois fondu, hors du feu, le lait concentré sucré. Ajouter la farine et la poudre à pâte et bien mélanger. Façonner de belles petites boulettes, presser légèrement pour aplatir sur une plaque à biscuits recouvert de papier parchemin. Cuire au four environ 9 minutes.