



Les biscuits les plus moelleux au monde!

COLLATIONS - DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingédients

- 1/2 tasse de beurre ou de margarine à la température pièce
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 3/4 tasse cassonade
- 1/4 tasse de sucre en poudre
- 1 gros oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 2 1/4 tasses de farine
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F. Tapisser 2 plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un batteur sur socle, mettre le beurre, le fromage à la crème, la cassonade et le sucre.
Battre lentement 30 secondes puis à haute vitesse pendant 2 minutes. Racler les côtés au besoin.
3. Ajouter l'oeuf et la vanille et battre encore pendant 1 minute.
4. Ajouter les ingrédients secs (sauf le chocolat) et battre pendant 2 minutes.
5. Ajouter le chocolat et mélanger à nouveau.
6. Former 24 boules d'égale grosseur et en mettre 12 par plaque.
7. Faire cuire pendant 10 minutes. Ne pas trop faire cuire. Le dessous du biscuit doit être doré.
8. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de manger.