

Ultime biscuits aux pépites de chocolat

DONNE ENVIRON 24 BISCUITS

Ingrédients

- 1 tasse de beurre non salé, fondu et redevenu température ambiante
- 1¼ tasse de cassonade
- ¾ tasse de sucre blanc
- 2½ tasses de farine tout usage,
- 1½ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 gros oeufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de pépites de chocolat mi-sucré (ou moitié-moitié petites guimauves)
- Sel de mer feuilleté ou fleur de sel

Instructions

- Fouetter la farine, le sel et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Mettre de côté.
- Fouetter les deux sucres dans un grand bol et s'assurer de briser les gros morceaux. S'il y a des grumeaux tenaces, brisez-les du bout des doigts.
- Ajouter le beurre fondu et fouetter vigoureusement pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange forme une masse et commence à se détacher des parois du bol. Racler les parois du bol avec une spatule.
- Incorporer un œuf au mélange sucre-beurre en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement mélangé. Racler les parois du bol avec votre spatule. Incorporer le deuxième œuf et la vanille et gratter à nouveau les parois du bol.
- Ajoutez les ingrédients secs au mélange humide et remuez avec la spatule pour bien mélanger. Assurez-vous d'avoir gratté le fond du bol et qu'il n'y a plus de traces d'ingrédients secs. Incorporer les pépites de chocolat.

SE CONSERVE SUPER BIEN AU CONGELATEUR, CUIT OU CRU

SUITE 2e page

Ultime biscuits aux pépites de chocolat

DONNE ENVIRON 24 BISCUITS

Instructions

Pour cuire tout de suite :

- Préchauffer le four à 375 °F.
- Réfrigérer la pâte pendant au moins 10 minutes pendant que le four préchauffe, puis répartir la pâte en portions de 2 onces avec une cuillère à biscuits et saupoudrer de sel de mer feilleté.
- Cuire les biscuits à 3 pouces d'intervalle sur une plaque à pâtisserie sur tapis en silicone (environ 6 biscuits par plaque à pâtisserie) pendant 10 à 14 minutes, jusqu'à ce que les bords soient pris et que le biscuit commence à devenir doré.
- Laisser refroidir sur la plaque pendant 5 minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.

Pour cuire après le repos de la pâte au frigo (recommandé) :

- Répartir la pâte en portions de 2 onces avec une cuillère à biscuits et placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de la feuille en silicone.
- Réfrigérer pendant au moins 4 heures, et jusqu'à 3 jours.

Suite

- Tu peux aussi congeler les boules de pâte réfrigérées dans un garde gel jusqu'à 6 mois.
- Trente minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 375 °F.
- Saupoudrer la pâte de sel de mer feilleté et cuire au four à 3 pouces d'intervalle sur une plaque à pâtisserie recouvert d'un tapis en silicone, pendant 12 à 16 minutes, jusqu'à ce que les bords soient pris et que le biscuit commence à devenir doré.
- Laisser refroidir sur la plaque pendant 5 minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.

Une note sur la mesure de la farine : Lorsque tu prépares ces biscuits, assure-toi d'utiliser la méthode de mesure de la farine à la cuillère et au niveau. Cela signifie que tu remues la farine avec une cuillère pour l'aérer, puis tu verses la farine dans la tasse à mesurer. Nivelier ensuite avec le côté plat d'un couteau avant de verser dans ton bol à mélanger.

SE CONSERVE SUPER BIEN AU CONGELATEUR, CUIT OU CRU