



THE J.M. SMUCKER Co

L'ultime biscuit aux pépites de chocolat sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 14 mins 48 N/A

Ingredients

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade, tassée
- 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 1/4 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 2 tasses de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre avec le sucre et la cassonade dans le grand bol du batteur électrique jusqu'à homogénéité.

Step 3:

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 4:

Combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un autre grand bol. Bien remuer. Ajouter au mélange de beurre. Battre à faible vitesse du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange sec soit bien intégré. Ajouter les grains de chocolat.

Step 5:

Déposer la pâte par 1 ½ c. à table (22 ml) à 2 po (5 cm) d'intervalle sur les plaques préparées. Presser la pâte légèrement. Faire cuire au four préchauffé, 12 à 14 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Images

