

Biscuits moelleux aux brisures de chocolat

INGRÉDIENTS

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, fondu
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 oeufs
- 100g de chocolat au lait ou mi-sucré, haché grossièrement

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre à la cuillère de bois. Ajouter les oeufs. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs et le chocolat. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou toute une nuit.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 45 ml (3 c. à soupe), former des boules de pâte. Déposer 5 à 6 boules de pâte par plaque en les espaçant.
5. Cuire au four, une plaque à la fois, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés tout autour. Laisser refroidir sur la plaque.