

Biscuits aux brisures de chocolat

1/2 cuillère à thé de soda
1 cuillère à table d'eau chaude
1/2 tasse de beurre mou (salé ou non)
1/2 tasse de cassonade tassée
1/3 de tasse de sucre
1 œuf
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
1 1/2 tasse de brisures de chocolat
1 1/4 de tasse de farine
1/2 cuillère à thé de sel



1

Dans un grand bol, mélanger l'eau chaude et le soda.

2

Rajouter ensuite le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf et la vanille et bien mélanger (au mélangeur électrique ou mixeur).

3

Rajouter les pépites de chocolat, la farine et le sel. Bien mélanger (à la main).

4

Graisser deux grandes plaques allant au four ou utiliser un papier parchemin et distribuer la pâte à biscuits à l'aide d'une cuillère à soupe.

5

Mettre dans un four préchauffé à 350° F pendant 10 minutes. Attention : La température varie d'un four à un autre. Il faut surveiller les biscuits en fin de cuisson. Pour des biscuits tendres au centre, il faut les sortir lorsque le contour des biscuits aura commencé à dorer. Des biscuits trop cuits seront secs et durs.

6

Sortir du four et attendre 15 minutes avant d'utiliser une spatule pour décoller les biscuits de la plaque.

