

# Biscuits aux brisures de chocolat

Marthastewart.com

Environ 20 biscuits

- 2  $\frac{3}{4}$  tasses farine tout-usage
  - 1  $\frac{1}{4}$  c. à thé sel
  - 1 c. à thé poudre à pâte
  - 1 c. à thé bicarbonate de soude
  - 1  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre mou
  - $\frac{3}{4}$  tasse de sucre
  - 2 gros œufs
  - 1 c. à thé de vanille
  - 1  $\frac{1}{2}$  tasse de brisures de chocolat
1. Tamisez ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude
  2. Préchauffez le four à 350<sup>0</sup>
  3. Batta ensemble le sucre et le beurre jusqu'à consistance légère environ 4 minutes. Ajoutez les œufs un à la fois. Ajoutez la vanille. Diminuez la vitesse du batteur et ajoutez le mélange de farine. Ajoutez les brisures de chocolat.
  4. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, déposez la pâte (environ 3 c. à soupe chaque biscuit) et gardez une distance de 2 pouces entre chaque.
  5. Cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés mais le milieu encore mou environ 15 minutes. Laissez refroidir.