

Biscuits aux pépites de chocolat S'mores

préparation: 18 min | **cuisinier:** 12 min | **total:** 30 min

auteur : ashley manila

rendement : 2 douzaines

Les biscuits aux pépites de chocolat S'mores sont épais, moelleux et chargés de tant de bonté gluante. Facile à faire et sans refroidissement requis!

Ingrédients

- 2 et 1/3 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de chapelure de biscuits graham, très finement broyée (voir le post pour en savoir plus)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 bâtonnets (8 onces) de beurre non salé, à température ambiante
- 1 tasse de cassonade légère, emballée
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 cuillères à café de vanille
- 2 gros œufs, à température ambiante
- 2 tasses de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 tasse de mini guimauves
- 2 feuilles de biscuits Graham, hachées grossièrement (environ 1/2 tasse)

Instructions

1. Préchauffez le four à 375 degrés (F). Tapisser 2 grandes plaques à pâtisserie de papier parchemin et réserver. Dans un bol de taille moyenne, fouetter ensemble la farine, la chapelure de biscuits Graham, le bicarbonate de soude et le sel; mettre de côté.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle équipé de la palette, ajoutez le beurre et les deux sucres; battre à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et duveteux. Ajouter la vanille et battre en douceur. Battre les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Réduisez la vitesse du mélangeur à faible et ajoutez progressivement le mélange de farine. Assurez-vous de ne pas trop battre ici! Éteignez le mélangeur. À l'aide d'une spatule solide ou d'une cuillère en bois, incorporez des pépites de chocolat, des guimauves et des biscuits Graham.
3. Roulez 3 portions de pâte de la taille d'une cuillère à soupe entre vos paumes pour former une boule (elles devraient être grosses; presque 1/4 de tasse), puis placez-les sur la feuille préparée (assurez-vous de laisser 2 "entre chaque biscuit pour une propagation inévitable). Continuez jusqu'à ce que toute la pâte soit roulée. Placer les plaques à pâtisserie dans le four préchauffé, une à la fois, et cuire au four de 11 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur les bords mais toujours molles au milieu. Laisser les biscuits refroidir pendant 10 minutes sur le feuille avant de transférer sur un fil de fer pour refroidir complètement.



cours : dessert

cuisine : américaine

Apports nutritionnels

Portion de 1 ou 2 biscuits

Quantité par portion

% Valeur quotidienne

* Les valeurs quotidiennes en pourcentage sont basées sur un régime de 2 000 calories. Vos valeurs quotidiennes peuvent être supérieures ou inférieures en fonction de vos besoins en calories.

Recette de Baker by Nature sur <https://bakerbynature.com/smares-chocolate-chip-cookies/>