

RENDEMENT: 24 BISCUITS

BISCUITS AUX FRAMBOISES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Débordant de saveur de framboise fraîche et parsemés de morceaux de chocolat noir fondu, ces biscuits aux pépites de chocolat et à la framboise portent vos biscuits aux pépites de chocolat classiques à un tout autre niveau!



temps de préparation
10 MINUTES

temps de cuisson
10 MINUTES

temps total
20 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade claire, tassée
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de vanille
- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 tasse de morceaux de chocolat noir
- 1 1/2 tasse de framboises surgelées

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 degrés F. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réserver.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'une palette, battre le beurre et les sucres à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux, environ 2-3

minutes.

3. Ajouter les œufs et la vanille et battre à nouveau jusqu'à ce que le tout soit combiné, en raclant les parois et le fond du bol au besoin.
4. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel et mélanger à nouveau à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit combiné.
5. Incorporer délicatement les morceaux de chocolat et les framboises surgelées, en essayant de ne pas trop écraser les framboises.
6. Utilisez une cuillère à soupe de 2 cuillères à soupe pour déposer des boules de pâte sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, à environ 2 pouces d'intervalle. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes.
7. Laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie pendant quelques minutes avant de transférer sur une grille pour refroidir complètement.

INFORMATION NUTRITIONNELLE: RENDEMENT: 24

Quantité par portion: **CALORIES:** 210 **GRAS SATURÉ:** 6g **CHOLESTÉROL:** 34 mg **SODIUM:** 146 mg
LES GLUCIDES: 25 g **FIBRE:** 1g **SUCRE:** 12g **PROTÉINE:** 2g