

BISCUITS AU MIEL ET PÉPITES DE CHOCOLAT



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de miel
- ½ tasse (125 ml) de beurre
- 1 œuf
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ½ tasses (375 ml) de farine tout-usage
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c à thé (1 ml) de poudre à pate
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). -Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté. Dans un grand bol, battre le miel et le beurre. Ajouter l'œuf et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

BISCUITS AU MIEL ET PÉPITES DE CHOCOLAT | 2

2. Dans un petit bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. -Incorporer les pépites de chocolat.
4. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, déposer des boules de pâte arrondies sur la plaque à biscuits préparée. -Cuire environ 9 minutes ou jusqu'à ce que les rebords soient dorés.
5. Retirer du four et laisser les biscuits refroidir 5 minutes avant de les transférer sur une grille.

Donne 22 à 24 biscuits.