

Biscuits cochons

Ingrédients :

- 250 gr. De fromage à la crème tempéré
- $\frac{1}{2}$ t. de beurre
- 1 œuf
- 1 $\frac{1}{2}$ t. de sucre
- 250 gr. de grains de chocolat semi-sucré fondu
- 2 $\frac{1}{4}$ t. de farine tout usage
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de sodium (tamiser avec farine)
- 1 barre de chocolat Toblerone blanc

Préparation :

1. Fouetter au malaxeur le beurre, l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer à la pâte la tasse de chocolat fondu, bien fouetter. Ajouter le mélange de farine et bicarbonate au mélange chocolat-fromage et bien mélanger.
2. Une fois le tout bien mélangé, incorporer à la cuillère des brisures de Toblerone blanc.
3. Cuire au four à 350°C.
4. Déposer des boules sur une plaque non-graissée.
5. Mettre au four 12 minutes

Notes : Une recette donne environ 30 biscuits. Ne pas utiliser de plaque antiadhérente. Laisser refroidir après la cuisson.