



Biscuits tendres de style Subway

Par Isabelle Moreau

INGRÉDIENTS

- 1 tasse margarine
- 3/4 cuillères à thé sel
- 1/2 tasse sucre
- 1 1/2 tasse cassonade tassée
- 1 cuillère à thé poudre à pâte
- 1 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 2 œufs
- 450 g pépites de chocolat
- 2 1/2 cuillères à thé essence de vanille
- 2 1/2 tasses farine

PORTION(S)

48 portions

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

Battre la margarine, le sucre, la cassonade, les œufs et la vanille dans un grand bol.

ÉTAPE 3

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients au premier bol. Mélanger et ajouter les pépites de chocolat.

ÉTAPE 4

Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une balle de ping pong. Les déposer sur une plaque, puis les écraser un peu. Cuire 9 minutes à 350°F. Attention, les biscuits ne sembleront pas cuits à la sortie du four.