



Biscuits double chocolat

Recette adaptée par les Nutris du CEDEQ, Camp Jeunesse 2015

Rendement : 15 biscuits

Par portion : 18g de glucides

INGRÉDIENTS

- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 90 ml (6 c. à soupe) de margarine ou beurre
- 1 œuf
- 60 ml (1/4 tasse) de lait de soya
- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 60 ml (1/4 tasse) de cacao en poudre non sucré
- 30 ml (2 c. à soupe) de son d'avoine
- 60 ml (1/4 de tasse) de pépites de chocolat

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 350 F °.
2. Dans un bol, au batteur électrique, mélanger la cassonade, le beurre et l'œuf environ une minute.
3. Ajouter le lait et brasser quelques secondes.
4. Dans un autre grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le cacao, le son d'avoine et les pépites de chocolat.
5. Mélanger les ingrédients humides aux ingrédients secs avec une cuillère. Bien brasser.
6. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin former les biscuits à l'aide d'une cuillère de la grosseur désirée et faire cuire au centre du four 10 minutes.