# **BISCUITS TENDRES ET MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

INGRÉDIENTS

* 1 ¼ tasse de farine tout usage
* 1 c. à thé de bicarbonate de soude
* ½ c. à thé de sel
* ½ tasse de [margarine Becel® originale](https://www.becel.ca/fr-ca)
* ½ tasse de cassonade, bien tassée
* ¼ tasse de sucre
* 1 œuf
* 1 c. à thé d’extrait de vanille
* ½ tasse de pépites de chocolat noir ou mi-sucré
* ¼ c. à thé de fleur de sel

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 375 °F et placer la grille au centre.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger la margarine Becel® originale, la cassonade et le sucre afin d’obtenir un mélange crémeux. Ajouter l’œuf et l’extrait de vanille, puis bien remuer.
4. Ajouter le mélange de farine, remuer afin d’obtenir une pâte homogène, puis incorporer les pépites de chocolat.
5. Façonner des boules de pâte d’environ 1 c. à soupe et les disposer sur une plaque à cuisson non graissée en les espaçant d’environ 5 cm (2 po).
6. Cuire au four de 8 à 10 minutes selon le niveau de tendreté désiré.
7. Retirer du four, puis saupoudrer de fleur de sel. Laisser reposer quelques minutes avant de déguster.

TRUC: Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ½tasse de pacanes ou de noix hachées finement.

hello