

Biscuits aux pépites de chocolat

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 30 MIN.

CUISSON : 30 MIN.

Ingrédients

- 1 tasse de flocons d'avoine rapides
- 3/4 tasse de farine de blé entier, à la cuillère et nivelée
- 1 cuillère à café et demie de levure chimique
- 1 cuillère à café et demie de cannelle
- 1/2 cuillère à café de sel casher (peu)
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu et refroidi
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 gros œuf
- 1/2 tasse de miel
- 1/2 tasse à 3/4 tasse de pépites de chocolat noir, divisées

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 degrés F. Tapiser une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé ou d'un silpat.
2. Sortez 2 bols moyens, un pour les ingrédients secs, un pour les ingrédients humides.
3. Dans un bol, fouettez ensemble les flocons d'avoine, la farine, la levure chimique, la cannelle et le sel.
4. Faites fondre le beurre dans l'autre bol. Il n'est pas nécessaire de le faire fondre entièrement ; s'il reste quelques grumeaux, ce n'est pas grave. Laissez refroidir légèrement.
5. Incorporez la vanille, puis l'œuf et le miel en fouettant.
6. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et utilisez une cuillère en bois pour remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène (n'en faites pas trop).
7. Conservez environ la moitié des pépites de chocolat. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, hachez grossièrement le chocolat restant, puis incorporez-le à la pâte.
8. Réfrigérer la pâte pendant environ 30 minutes ou congeler pendant environ 15 minutes.
9. Utilisez vos mains pour façonner la pâte en environ 15 biscuits (ou 12 si vous mangez beaucoup de pâte comme moi...).
10. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée à environ 2 pouces d'intervalle.
11. Cuire au four préchauffé pendant environ 12 à 13 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer sur les bords.
12. Une fois sortis du four, pressez immédiatement les pépites de chocolat restantes sur le dessus des biscuits.
13. Laisser refroidir sur la plaque pendant quelques minutes avant de retirer sur une grille de refroidissement.
14. A boire avec beaucoup de lait !