



## BISCUIT AUX BRISURES DE CHOCOLAT

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 8 à 10 minutes

**Portions :** 10 à 20 biscuits

### Ingrédients

½ tasse de margarine  
¼ tasse de sucre blanc  
½ tasse de sucre brun compacté  
1 œuf  
1 c. à thé de vanille

½ c. à thé de bicarbonate de soude  
1 ¼ tasse de farine tout usage  
½ OU ¾ tasse de brisures de  
chocolat

### Préparation

- Préchauffer le four à 350°F. Mettre du papier parchemin sur une plaque à biscuit.
- Dans un gros bol, crémer la margarine et le sucre.
- Y ajouter l'œuf et la vanille.
- Dans un autre bol, mélanger la farine et le bicarbonate de soude. Bien mélanger.
- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et bien mélanger.
- Ajouter les brisures de chocolat.
- Bien espacer les biscuits sur la plaque à biscuit. Utilisez 2 cuillères à thé.



- Faire cuire au four de 8 à 10 minutes.
- Laisser refroidir sur une grille à refroidissement avant de déguster.