

# Biscuits tendres aux pépites de chocolat



Pour 18 biscuits, d'environ 7 cm de diamètre (*ici j'ai divisé les quantités de base par deux*):

- 160 g de farine
- 1 bonne pincée de bicarbonate de soude (1/4 de cc pour être précise!)
- 105 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre roux
- 1/2 cc de gros sel
- 1 cc d'extrait naturel de vanille [Elvanillo](#)
- 1 oeuf
- 170 g de pépites de chocolat noir ou au lait ou un mélange des deux (c'est cette dernière option que j'ai retenue!)

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol d'un robot, battre à vitesse moyenne environ 2 min le beurre et les deux sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Réduire la vitesse et ajouter le sel, l'extrait de vanille et l'oeuf. Incorporer la farine mélangée au bicarbonate et enfin les pépites de chocolat. *Il est bien sûr possible de réaliser la pâte à la main!*

Prélever des cuillères à soupe bien pleines de pâte et les disposer sur une (ou des) plaque(s) à pâtisserie (recouverte de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive) en espaçant bien les tas d'au moins 5 cm (la pâte s'étale à la cuisson).

Enfourner et laisser 10-12 min jusqu'à ce que les biscuits soient dorés sur les bord.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille et conserver dans une boîte en fer (ils restent bien moelleux même après une semaine).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>