THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits double chocolat sans gluten

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	10 mins	45	N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 3/4 tasses (425 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 1/4 tasses (300 mL) de cacao en poudre
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ˚F (180 ˚C). Tapisser les plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le shortening avec le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer les œufs et la vanille en battant.

Step 3:

Combiner la farine avec le cacao en poudre et le bicarbonate de soude dans un autre grand bol. Incorporer dans le mélange d'œufs en battant. Ajouter les grains de chocolat.

Step 4:

Façonner des boules de 1 po (2,5 cm). Aplatir légèrement. Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées à environ 2 po (5 cm) d'intervalle.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Le centre des biscuits devraient être mou. Laisser refroidir sur les plaques de 3 à 5 minutes avant de transférer sur une grille pour refroidir.

Images