BISCUITS AU CHOCOLAT



RÉALISER LES BISCUITS AU CHOCOLAT :

Une idée de petits **biscuits au chocolat** rapides à faire. La recette des biscuits au chocolat est réalisée avec du chocolat en poudre ou à défaut du chocolat de petit - déjeuner. Cette recette de **biscuit au chocolat** est simple comme un jeu d'enfant !

Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre le beurre au micro - ondes.



Mettre tous les ingrédients dans un grand bol ou un saladier et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène, puis former une boule.



Placer la pâte 5 minutes au congélateur ou 1/4 d'heure au réfrigérateur pour qu'elle durcisse légèrement.



Former des petites boules de la taille d'une noix, les aplatir entre le creux des mains puis poser les biscuits chocolat sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four.



Faire cuire les biscuits 10 à 12 minutes selon leur taille. Sortir les biscuits à la chocolat et les poser une grille le temps de les faire refroidir.



Biscuits chocolat

Les biscuits au chocolat sont délicieux avec un grand verre de lait !

Imprimer la page

des Biscuits chocolat

Recette à imprimer des biscuits à la chocolat et à la crème fraîche

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr