

Le truc de Solange

BISCUITS MOELLEUX AUX BRISURES DE CHOCOLAT

Préparation 15 min – cuisson 12 min – 16 biscuits – se congèle !

Ingrédients

- 1 tasse de haricots blancs rincés et égouttés
- 2 c. à soupe d'eau
- ½ tasse de cassonade légèrement tassée
- ¼ de tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de farine de blé entier
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/3 tasse de pépites de chocolat mi sucré ou de chocolat noir concassé

Préparation

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 350°F
2. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un pied mélangeur, réduire les haricots blancs et l'eau en purée lisse.
3. Dans un grand bol, mélanger la cassonade et le beurre à l'aide d'un batteur à main (mixette électrique). Incorporer les oeufs, la vanille et la purée de haricots blancs, puis continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle et les pépites de chocolat.
5. Transvider les ingrédients secs dans les ingrédients liquides et mélanger à la fourchette pour humecter.
6. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, répartir la pâte en 16 portions d'environ 2 c. à soupe. Espacer légèrement les biscuits.
7. Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
8. Laisser refroidir à la température ambiante, puis transférer dans un contenant hermétique. Se conserve 1 semaine au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.

Source : Cuisine futée