

Biscuits double chocolat (sans oeufs)

Portions: 12

Ingrédients:

- 1 et 1/4 de tasse de farine tout usage
- 2/3 de tasse de cacao en poudre
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de c. à thé de sel
- 3/4 de tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade
- 1/3 de tasse de sucre
- 1 petite compote de pommes en format individuel (109 ml)
- 1c. à thé de vanille
- 3/4 de tasse de pépites de chocolat noir



Préparation:

- Préchauffer le four à 350F.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs, sauf les pépites de chocolat.
- Dans un autre bol, battre le beurre, la cassonade et le sucre.
- Ajouter la vanille et la compote de pommes.
- Verser le mélange sec dans le mélange humide.
- Bien mélanger.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Disposer des cuillérées de pâte à biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin. Presser légèrement la pâte.
- Cuire 12 à 15 minutes. Laisser refroidir (les biscuits se figeront en refroidissant)