



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits au miel et pépites de chocolat

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de miel
- ½ tasse (125 ml) de beurre
- 1 œuf
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille
- 1 ½ tasses (375 ml) de farine tout-usage
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser légèrement une plaque à biscuits et la mettre de côté.
2. Dans un grand bol, battre le miel et le beurre. Ajouter l'œuf et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Dans un petit bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Incorporer les pépites de chocolat.
5. En utilisant une cuillère à soupe, déposer le mélange sur la plaque à biscuits. Cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les rebords soient dorés.
6. Retirer du four et laisser les biscuits refroidir 5 minutes avant de les transférer sur une grille.

Donne 24 biscuits