



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits aux brisures du chocolat et aux pois chiches

Ingrédients

1 tasse (250 mL) de cassonade
¾ tasse (175 mL) de beurre, ramolli
2 œufs, battus
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
1 boîte (de 15 onces) de pois chiches, rincés, égoutés et pilés
2 tasses (500 mL) de pépites de chocolat
2 tasses (500 mL) de farine tout-usage
½ tasse (125 mL) de flocons d'avoine
1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
¼ c. à thé (1.25 mL) de sel

Étapes

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser une plaque à biscuits. Dans un grand bol, crémer le beurre et le sucre. Y ajouter les œufs et la vanille. Ensuite, y incorporer les pois chiches pilés et les brisures de chocolat. Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et le sel. Verser les ingrédients secs dans le bol avec les ingrédients humides et remuer le tout. À l'aide d'une cuillère, déposer environ 15 ml de pâte par biscuit sur la plaque. Faire cuire les biscuits pendant environ 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.