



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits aux cannes de bonbon

Ingrédients

¾ tasse (175 ml) de beurre, ramolli
1 ½ tasse (375 ml) de sucre blanc
2 œufs
1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de menthe poivrée
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
2/3 tasse (160 ml) de poudre de cacao
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
½ c. à thé (2,5 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de cannes de bonbon concassées*
½ tasse (125 ml) de brisures de chocolat

Étapes

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin ou graisser une plaque à biscuits. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les œufs, un à la fois et ajouter ensuite l'extrait de vanille et de menthe poivrée et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre. À l'aide d'une petite cuillère, déposer la pâte sur la plaque à biscuits. Saupoudrer les biscuits avec les cannes de bonbon concassées. Cuire au four environ 9 à 10 minutes ou jusqu'à consistance ferme au toucher. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir. Faire fondre les brisures de chocolat et verser le chocolat fondu en filet sur les biscuits à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir et bon appétit!

***Note:** Placer les cannes de bonbon dans un sac Ziploc scellé. Écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.