

BISCUIT SUPERCHIP

METRIQUE	INGRÉDIENT	IMPÉRIAL
125mL	margarine	$\frac{1}{2}$ tasse
75mL	cassonade	1/3 tasse
50mL	sucré granulé, blanc	$\frac{1}{4}$ tasse
1	oeuf	1
5mL	vanille	1 cuiller à thé (c. à thé)
325mL	farine	1 1/3 tasse
2mL	bicarbonate de soude	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé (c. à thé)
1mL	sel (facultatif)	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé (c. à thé)
250mL	brisures de chocolat	1 tasse
125mL	noix (facultatif)	$\frac{1}{2}$ tasse

1. Se laver les mains.
2. Préchauffer le four à 180°C/350°.
3. Graisser une plaque à pizza.
4. Dans un bol (Bol #1), mesurer la farine, le bicarbonate de soude et le sel (si utilisé).
5. Dans un gros bol (Bol #2), défaire en crème avec un malaxeur électrique la margarine et les deux sucres .
6. Y (à Bol #2) ajouter l'oeuf et la vanille et battre encore avec le malaxeur jusqu'à ce que le mélange soit léger.
7. Avec une vitesse réduite du malaxeur électrique, combiner les ingrédients de Bol #1 avec les ingrédients de Bol #2.
8. En brassant à la cuiller de bois, ajouter les brisures de chocolat et les noix (facultatif).
9. Avec une palette en caoutchouc, tartiner la pâte sur une plaque à pizza.
10. Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes.
11. Retirer du four.
12. Couper en triangles.
13. Servir.

