Biscuits fudge drôlement bons !

DESSERTS – 30 MIN. ET MOINS – COLLATIONS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 3 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 7 c. à table de beurre
- 7 c. à table de cacao
- 2/3 tasse de sucre
- 1/3 tasse de cassonade
- 1/3 tasse de yogourt grec nature
- 1 c. à thé de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, de bicarbonate de soude, la poudre de cacao et le sel. Réserver.
3. Fouetter le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter le yogourt et la vanille et mélanger.
5. Ajouter le mélange de farine et bien brasser jusqu'à ce que la texture soit humide.
6. Faire des boules de 1 c. à table sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Séparer les biscuits de 2 pouces entre eux.
7. Cuire de 8 à 10 minutes et laisser reposer sur une grille pendant 2-3 minutes