

Octavia est capable, et toi aussi!

Biscuits double chocolat d'Octavia

Prépare ces biscuits et partage-les avec ta famille et tes amis!

Donne 40 biscuits

Ingrédients à mettre dans un grand bol

- 580 ml (2 1/3 tasses) de farine tout usage
- 80 ml (1/3 tasse) de cacao en poudre
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 625 ml (2 1/2 tasses) de pépites de chocolat
- 80 ml (1/3 tasse) de bonbons décoratifs de type vermicelle (facultatif)

Préparation

1. Demande à une grande personne de préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
 2. Recouvre de papier parchemin trois plaques à pâtisserie de 30 cm × 43 cm (12 po × 17 po)*.
 3. À l'aide d'une cuillère en bois, remue tous les ingrédients que tu as mis dans le grand bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
 4. À l'aide d'une fourchette ou d'un fouet, mélange tous les ingrédients que tu as mis dans le bol de taille moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
 5. Verse le contenu du bol de taille moyenne dans le grand bol. Mélange le tout avec la cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Si la pâte devient trop difficile à mélanger, demande à une grande personne de t'aider.
 6. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou autre, dépose des boules de pâte sur les plaques en les espaçant d'environ 5 cm (2 po). (La quantité de pâte par boule devrait être de 20 ml [1 c. à soupe légèrement bombée].)
 7. Demande à une grande personne de mettre une plaque au centre du four. Fais cuire les biscuits pendant 12 ou 13 minutes.
 8. Demande à une grande personne de sortir la plaque du four. Laisse refroidir les biscuits pendant 5 minutes avant de les placer sur un plat de service.
 9. Fais cuire les autres biscuits de la même manière, une plaque à la fois*.
- Sers les biscuits accompagnés de verres de lait froid, et régale-toi!

* Si tu disposes d'une seule plaque à pâtisserie, réutilise-la après avoir enlevé les biscuits cuits et laissé refroidir la plaque.

Ingrédients à mettre dans un bol de taille moyenne

- 160 ml (2/3 tasse) de beurre non salé, fondu
- 250 ml (1 tasse) de sucre blanc
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 2 œufs
- 45 ml (3 c. à soupe) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

