



# *Les biscuits tendres du Père Noël*

**Gâtez le Père Noël !  
Préparez-lui ses biscuits préférés !  
N'oubliez pas le grand verre de lait frais !**

## **Ingrédients**

1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude  
2 c. à soupe (30 ml) de lait  
1 tasse (250 ml) de cassonade  
1 œuf  
1/2 tasse (125 ml) de beurre  
1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat  
1 3/4 tasse (440 ml) de farine tout-usage

## **Étapes**

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Beurrer une plaque à biscuits.
3. Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger la cassonade, l'œuf et le beurre défait en crème.
5. Ajouter les pépites de chocolat et le bicarbonate de soude dissous. Mélanger.
6. Incorporer la farine pour obtenir une pâte ferme.
7. Déposer à la grosse cuillère sur la plaque à biscuits beurrée.
8. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 5 minutes.

**Notes :** Le beurre peut être remplacé par de la margarine et les pépites de chocolat par des raisins secs. Les biscuits resteront mous à la cuisson; ne les faites pas cuire plus de 5 minutes. Attendre 2 ou 3 minutes et les retirer de la plaque avec une spatule.

**Référence :** <http://www.recettes.qc.ca/etoiles/etoile.php?id=2712>