

Biscuits moelleux aux brisures de chocolat

1¼ de livre de beurre mou
1 bouchon de vanille
90 g de sucre
90 g de cassonade
1 oeufs
200 g de farine
3 g de poudre à pâte
35 g de pépites de chocolat noir
35g de pépites de chocolat blanc
50 g de pépites de chocolat au lait

Crèmer le beurre avec les sucres et la vanille
ajouter l'oeuf; bien mélanger
ajouter les ingrédients secs
ajouter les chocolats

former les boules de biscuits selon votre préférence
refroidir complètement
cuire à 350F jusqu'à ce que les contours soient légèrement dorés