

# Biscuit passion chocolat

110 biscuits

## Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

## Précision ou commentaire de l'établissement

**VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES** : Remplacer une partie des pépites de chocolat par des pépites de caroube ou des pépites de chocolat blanc. Pour des biscuits blancs, remplacer le cacao par une quantité égale de farine tout usage.

### Description de la portion et du service

Servir un biscuit par enfant, accompagné d'un verre de lait de 125 ml (1/2 tasse).

### Rendement de la recette

110 biscuits

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

4 plaques à pâtisserie

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	140	Sodium (mg)	63
Protéines (g)	3	Lipides (g)	7
Glucides (g)	19	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



# Biscuit passion chocolat

110 biscuits

## Rendement de la recette

110 biscuits

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 L (4 tasses)/600 g	Farine tout usage	<b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b> Cette recette peut être entièrement préparée la veille.  <b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F).</li><li>2. Dans un grand bol, mélanger la farine tout usage, la farine de blé entier, le cacao, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.</li><li>3. Dans un autre grand bol, battre la margarine et la cassonade jusqu'à consistance lisse. Ajouter les oeufs et le lait puis mélanger.</li><li>4. Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer les pépites de chocolat à la préparation.</li><li>5. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, façonner des petites boules de pâte de 30 ml (1 oz) et les déposer sur les plaques à pâtisserie recouvertes de papier parchemin (compter 28 biscuits par plaque).</li><li>6. Couvrir les biscuits d'une feuille de papier parchemin et les aplatir à une épaisseur de 2 cm (1 po) en les pressant à l'aide d'une grande plaque à pâtisserie.</li><li>7. Cuire au four à convection pendant environ 6 min (ou au four conventionnel environ 9 min) ou jusqu'à ce que leur extérieur soit cuit mais leur centre encore moelleux (leur cuisson s'achèvera lorsqu'ils refroidiront).</li><li>8. Transférer sur des grilles puis laisser refroidir.</li></ol>
1 L (4 tasses)/550 g	Farine de blé entier	
300 ml (1 1/4 tasse)/170 g	Poudre de cacao	
650 ml (2 2/3 tasses)/300 g	Flocons d'avoine à cuisson lente	
10 ml (2 c. à thé)/10 g	Bicarbonate de soude	
15 ml (1 c. à soupe)/12 g	Poudre à pâte	
560 ml (2 1/4 tasses)/560 g	Margarine non hydrogénée	
675 ml (2 3/4 tasses)/500 g	Cassonade tassée	
8 un.	Œufs	
200 ml (3/4 tasse)	Lait	
875 ml (3 1/2 tasses)/665 g	Pépites de chocolat	

