



Bouchées chocolatées délectables

Préparation : 20 min

Prêt en : 45 min

4 carrés de chocolat non sucré *Baker's*
3/4 tasse de beurre
2 tasses de sucre

3 œufs
1 c. à thé de vanille
2 tasses de farine

- 1 CHAUFFER** le four à 350 °F. Dans un grand bol allant au micro-ondes, chauffer le chocolat et le beurre au micro-ondes à allure MAXIMALE 2 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Incorporer le sucre. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter la farine; bien mélanger. Réfrigérer 15 min ou jusqu'à ce que la pâte soit facile à manipuler.
- 2 FAÇONNER** la pâte en boules de 1 pouce; déposer sur des plaques à pâtisserie graissées à 2 pouces d'intervalle.
- 3 CUIRE** au four, 8 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris (ne pas trop cuire). Laisser reposer 1 min sur la plaque; déposer sur des grilles et laisser refroidir complètement.

Biscuits garnis de caramel

Pressez une moitié de caramel *Kraft* dans chaque biscuit chaud.

Biscuits garnis de bonbons à la menthe

Pressez des cannes de bonbon ou des bonbons à la menthe, hachés grossièrement, dans les biscuits chauds.

 kraftcanada.com Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



Bouchées chocolatées délectables

Préparation : 20 min

Prêt en : 45 min

4 carrés de chocolat non sucré *Baker's*
3/4 tasse de beurre
2 tasses de sucre

3 œufs
1 c. à thé de vanille
2 tasses de farine

- 1 CHAUFFER** le four à 350 °F. Dans un grand bol allant au micro-ondes, chauffer le chocolat et le beurre au micro-ondes à allure MAXIMALE 2 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Incorporer le sucre. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter la farine; bien mélanger. Réfrigérer 15 min ou jusqu'à ce que la pâte soit facile à manipuler.
- 2 FAÇONNER** la pâte en boules de 1 pouce; déposer sur des plaques à pâtisserie graissées à 2 pouces d'intervalle.
- 3 CUIRE** au four, 8 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris (ne pas trop cuire). Laisser reposer 1 min sur la plaque; déposer sur des grilles et laisser refroidir complètement.

Biscuits garnis de caramel

Pressez une moitié de caramel *Kraft* dans chaque biscuit chaud.

Biscuits garnis de bonbons à la menthe

Pressez des cannes de bonbon ou des bonbons à la menthe, hachés grossièrement, dans les biscuits chauds.

 kraftcanada.com Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



Mode d'emploi: Découper la carte de recette en suivant les pointillés extérieurs. Plier en deux et coller ensemble. Perforer un coin, passer un ruban du temps des fêtes dans l'ouverture et fixer la carte au cadeau.