

Palets au Chocolat

Pour 9 palets

Préparation 15 minutes – Cuisson 8 minutes

- 60 gr de beurre + 10 gr pour graisser la plaque de cuisson
- 60 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 80 gr de farine
- 50 gr de chocolat



1. Préchauffez le four à 180°C (th.6) et beurrez la plaque de cuisson.
2. Faites fondre le beurre.
3. Coupez le chocolat en petites pépites.
4. Dans un saladier, mélangez le sucre, le sucre vanillé et la farine.
5. Versez-y le beurre fondu, rajoutez l'œuf et mélangez vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Avec une petite cuillère, disposez des petits ronds de pâte sur la plaque beurrée, sans les coller, puis déposez les pépites de chocolat sur le dessus.
7. Enfournez environ 8 minutes ou lorsque les contours des biscuits commencent à dorer.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchttopics.com.au - 2018

Chocolate chips biscuits

Makes 9 biscuits

Preparation 15 mins – Cooking 8 mins

- 60 g butter + 10 g for the baking tray
- 60 g (1/2 cup) sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1 egg
- 80 gr (2/3 cup) flour
- 50 g chocolate



1. Preheat the oven to 180°C (th.6) and butter a baking tray.
2. Melt the butter.
3. Break chocolate into small pieces to make chocolate chips.
4. In a salad bowl, mix the sugar, the sachet of vanilla sugar and the flour together.
5. Pour the melted butter, add the egg and mix vigorously until the mixture is homogeneous.
6. With a teaspoon, put equal amounts of pastry in round mounts on the greased baking tray. Leave room in between each one, then add the chocolate chips on the top.
7. Put in the oven for 8 minutes or until the edges of biscuits begin to brown.

Bon appétit!



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchttopics.com.au - 2018