

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Biscuits fins aux pépites de chocolat

Source > livre : Biscuits, sablés, cookies [la bible des tous petits gâteaux de Martha Stewart !](#)  
Une petite variante des cookies sauf que ces biscuits-ci croustillent à chaque bouchée !



Ceux-ci sont classés dans la catégorie : croquants et croustillants. Il faut bien les laisser refroidir pour qu'ils soient bien croustillants...

OK, pour ma part, j'ai diminué quelques quantités. Vous les trouverez entre parenthèse.

### Pour 40 à 45 biscuits

290 g de beurre mou (250)  
250 g de sucre semoule (200)  
150 g de sucre roux (100)  
1 cc de sel  
2 cc d'extrait de vanille liquide  
2 œufs entiers  
60 ml d'eau ou 60 g (40 g)  
320 g de farine + 1/2 cc de bicarbonate (on ne le sent pas !)  
340 g de pépites de chocolat (300)

Dans un saladier, mélanger la farine + le bicarbonate de soude (ou 1 cc de levure chimique, si vous préférez)

Dans le bol d'un robot (TM, KitchenAid ou autre)

Beurre mou +  
les sucres  
**Remuer VIT 2 à VIT 3** jusqu'à blanchiment

**Mettre VIT 1**  
et ajouter le reste des ingrédients, sauf les pépites  
**Régler VIT 3 à 6** pour que tout soit bien incorporé et sans grumeaux

**Mettre VIT 2** et ajoutez les pépites.

Faire des tas d'environ 3 à 4 cm de diamètre sur 2 plaques recouvertes de papier cuisson (ça fait 12 gâteaux par plaque)...et faire cuire environ 20 à 25 min à 180°C (j'ai mis en mode "chaleur tournante") sur deux niveaux : 2 et 4.

Recommencer l'opération si vous avez encore de la pâte (environ 44 gâteaux de 8 à 10 cm de diamètre, une fois cuits car ils s'étalent à la cuisson).

