

Biscuits aux pépites de chocolat (sans gluten)

Ingrédients

1 cuillère à café d'extrait de vanille sans gl gluten
1/4 de tasse de substitut d'œuf
2 1/4 tasses de mélange à pâtisserie sans gluten
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel
12 onces de cope cope copeaux de chocolat semi-sweet

Directions

Préchauffer le four à 375 degrés F (190 degrés C). Préparer une plaque à pâtisserie graissée.

Dans un bol moyen, crémer le beurre et le sucre. Ajouter graduellement les œufs de remplacement et la vanille tout en mélangeant. Tamiser ensemble le mélange de farine sans gluten, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange de beurre jusqu'à ce qu'il soit homogène. Enfin, incorporer les pépites de chocolat.

À l'aide d'une cuillère à café, déposer les biscuits à 2 pouces d'intervalle sur la plaque à pâtisserie préparée. Faire cuire au four préchauffé pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque pendant 2 minutes avant de les retirer sur des grilles.