

# Biscuits mexicains au chocolat et au piment

Ces biscuits mexicains au chocolat chaud sont à la fois croquants, moelleux, épicés et parfaits pour vous réchauffer cet hiver. Ils sont délicieux et faci

36 - 48 biscuits



Facile

up to 15 Min.



## Ingédients:

### Biscuits:

- 1 tasse de beurre non salé
- 0,75 tasse cassonade
- 0,25 tasse de sucre granulé
- 1 boîte de mélange à pouding au chocolat Pudding Suprême
- 2 œufs
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 2 tasse de farine
- 0,25 tasse de poudre de cacao
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 0,25 c. thé de sel
- 1 tasse de chocolat haché

### La garniture au sucre:

- 2 c. thé de cannelle
- 0,25 c. thé de muscade
- 0,25 c. thé piment de Cayenne
- 0,25 tasse de sucre granulé

- 1 Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier sulfurisé; mettre de côté.
- 2 Dans un bol à mélanger moyen, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel; mettre de côté.
- 3 À l'aide d'un batteur électrique ou d'un batteur sur socle muni d'un fouet plat, battre en crème le beurre et les sucres, jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ajouter le mélange à pouding, les œufs et la vanille. Continuer à battre pendant 1 minute à vitesse moyenne.
- 4 Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à homogénéité. Incorporer les brisures de chocolat.
- 5 Dans un petit bol, combiner le quart de tasse de sucre, la cannelle, le piment de Cayenne et la muscade. Façonner la pâte en boules de la taille de 1 ½ cuillère à soupe et les rouler dans le mélange de sucre à la cannelle. Déposer les boules sur une plaque à pâtisserie préparée, environ 3 po l'une de l'autre.



**Dr. Oetker Canada Ltd.**

- 6 Cuire au four de 10 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris au centre et commencent à craqueler.



© 2013 Dr. Oetker Canada Ltd. All rights reserved. [www.oetker.ca](http://www.oetker.ca) Dr. Oetker Canada Ltd. 2229 Drew Road  
Mississauga, ON, L5S 1E5, Canada. Phone: (905) 678-1311 Fax: (905) 678-9334 Toll Free: 1- (800) 387-6939  
(Canada only)