



Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes & avoine



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes & avoine



the Smart Oven® Air Fryer Pro

- Préparation 10 minutes / Cuisson 24 minutes
 Rendement 24 biscuits

$\frac{1}{2}$ tasse (115 g) de beurre, ramolli
 $\frac{1}{2}$ tasse (100 g) de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse (100 g) de cassonade, tassée fermement
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 gros œuf
 $1\frac{1}{3}$ tasse (160 g) de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel kasher
1 tasse (170 g) de brisures de chocolat
 $\frac{1}{2}$ tasse (60 g) de moitiés de pacanes, hachées
 $\frac{1}{4}$ tasse (20 g) de flocons d'avoine

Méthode

1. Chemiser 2 plaques de cuisson de papier parchemin.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle Breville muni d'un batteur plat, mettre le beurre, le sucre, la cassonade et la vanille. Mélanger à vitesse moyenne 2 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse et pâle.
3. Ajouter l'œuf et battre légèrement. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter à l'œuf. Battre à basse vitesse pour mélanger légèrement.
4. Ajouter les brisures de chocolat, les pacanes et les flocons d'avoine et battre à bas régime pour mélanger à peine.
5. Façonner des boules avec 1 c. à soupe rase de pâte et placer 6 boules sur chaque plaque de cuisson, à 4 cm (2 po) de distance.
6. Insérer les grilles aux positions 3 et 6. Sélectionner COOKIES/315°F (155°C)/SUPER CONVECTION/12 minutes. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
7. Cuire les biscuits 12 minutes et, à mi-cuisson, interchanger la position des grilles et faire pivoter les plaques sur 180°.
8. Laisser reposer sur les plaques 5 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.
9. Répéter avec le reste de la pâte.

Truc

Si vous utilisez une seule plaque, insérez la grille à la position 5, sélectionnez COOKIES/325°F (165°C)/CONVECTION/12 minutes et faites pivoter la plaque à mi-cuisson.