



## Biscuits aux cannes de bonbon

Entrez dans l'esprit des fêtes avec cette délicieuse friandise au chocolat et à la menthe poivrée !

### Ingrédients

- ¾ tasse (175 ml) de beurre, ramolli
- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de menthe poivrée
- 2 tasses (500 ml) de farine tout-usage
- 2/3 tasse (160 ml) de poudre de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de cannes de bonbon concassées\*
- ½ tasse (125 ml) de brisures de chocolat



### Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Graisser une plaque à biscuits ou la tapisser de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter les œufs, un à la fois et ajouter ensuite l'extrait de vanille et de menthe poivrée et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel.
6. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre.
7. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, déposer la pâte sur la plaque à biscuits. Saupoudrer les biscuits avec les cannes de bonbon concassées.
8. Cuire au four environ 9 à 10 minutes ou jusqu'à consistance ferme au toucher. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir.
9. Faire fondre les brisures de chocolat et verser le chocolat fondu en filet sur les biscuits à l'aide d'une cuillère.
10. Laisser refroidir et bon appétit!

**\*Note:** Placer les cannes de bonbon dans un sac Ziploc scellé. Écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

### Conseils de sécurité pour les œufs

- Même si les oeufs sont habituellement propres après leur ponte, ils peuvent parfois être contaminés par la bactérie Salmonella ou d'autres bactéries qui peuvent causer une intoxication alimentaire.
- Choisissez uniquement les œufs réfrigérés dont la coquille est propre et intacte.
- Achetez les œufs et les autres aliments froids à la fin de votre magasinage afin qu'ils restent froids.
- Ne brisez pas la coquille d'un œuf tant que vous n'êtes pas prêts à l'utiliser.
- Utilisez de l'eau chaude pour laver à fond tous les ustensiles, les comptoirs, et les planches à découper après avoir manipulé des œufs crus.

Source : Santé Canada