

BISCUITS AUX AMANDES ET CHOCOLAT

Nombre de portions : 24 biscuits	Temps de préparation : 10 minutes
	Temps de cuisson : 10 minutes
	Temps d'attente : 20 minutes

Ingrédients :

- 500 ml (2 tasses) de **poudre d'amande**
- 1 ml (¼ c. à thé) de **sel**
- 2,5 ml (½ c. à thé) de **bicarbonate de soude**
- 75 ml (1/3) d'**huile de canola**
- 75 ml (1/3 tasse) de **sirop d'érable**
- 10 ml (2 c. à thé) d'**essence de vanille**
- 75 ml (1/3 tasse) de **pépites de chocolat mi-sucré**
- 75 ml (1/3 tasse) d'**amandes effilées**

Méthode :

Préchauffer le four à 350°F. Tapiser 2 plaques à biscuits de papier parchemin.

Dans un grand bol, mélanger la poudre d'amande, le sel et le bicarbonate de soude. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger l'huile, le sirop d'érable et la vanille.

Incorporer les ingrédients secs au mélange liquide. Ajouter les pépites de chocolat et les amandes effilées.

Former des boules d'environ 15 ml (1 c. à soupe) et les déposer sur les plaques. Appuyer légèrement sur les boules pour les aplatir.

Cuire au centre du four environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur les bords.

Laisser refroidir 20 minutes sur les plaques.

Servir et déguster.

Bon appétit!