

Biscuit géant vanille , pépites de chocolat et M&M's

Recette

125 g de beurre fondu et refroidi
180 g de sucre
1 œuf
1,5 C à café de vanille liquide
220 g de farine
¼ C à café de sel
½ C à café de levure chimique
70 g de pépites de chocolat
1 petit paquet de M&M's (sans cacahuète).

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Chemise un grand moule rond de papier cuisson (idéalement un moule à fond amovible de 28 cm de diamètre). Si tu n'en as pas, une plaque recouverte de papier cuisson suffira ; tu étaleras ton biscuit en cercle de 25 cm de diamètre seulement, car il va s'étaler un peu à la cuisson.

Bats le beurre et le sucre en crème. Ajoute l'œuf et la vanille, et bats bien.

Mélange la farine, le sel, la levure et les pépites de chocolat. Incorpore au mélange précédent, remue bien.

Transvase dans le moule, et lisse bien pour que l'épaisseur soit la même partout. Parsème de M&M's, et enfourne pour 18 à 20 minutes (en fonction de la grandeur du moule. Plus ton biscuit sera épais, plus la cuisson sera longue). Laisser refroidir dans le moule avant de transférer dans une assiette et de le découper.

