

NOS BISCUITS DES Guides

L'avenir des filles, préparé avec amour

Carrés double-chocolat des Guides

Merci à Shannon Switzer de nous avoir envoyé cette recette trouvée sur un signet des biscuits des Guides.

Ingrédients

4 carrés de chocolat mi-sucré
250 ml (1 t.) de beurre (65 ml + 185 ml
($\frac{1}{4}$ t. + $\frac{3}{4}$ t.))
375 ml (1 $\frac{1}{2}$ t.) de sucre granulé
3 œufs
1 boîte de biscuits des Guides écrasés
250 ml (1 t.) de farine tout usage
250 ml (1 t.) de brisures de chocolat
blanc ou mi-sucré
250 ml (1 t.) de bonbons au chocolat au
lait multicolores



Méthode

Faites fondre le chocolat et 65 ml ($\frac{1}{4}$ t.) de beurre.

En battant, incorporez graduellement le sucre et le reste du beurre.

Ajoutez les œufs un à un en battant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

En remuant, ajoutez les biscuits (classiques au chocolat) écrasés et la farine.

Étendez dans un moule de 23 x 33 cm (9 x 13 po) graissé.

Saupoudrez le dessus de brisures de chocolat et de bonbons et pressez légèrement dans le mélange.

Faites cuire au four à 180° C (350° F) pendant 35 à 40 minutes.

Laissez refroidir et coupez.

BON APPÉTIT!