



Rochers au chocolat

3X
(à double)

100 g de beurre ou de margarine

travailler en mousse

75 g de sucre raffiné

75 g de cassonade (sucre brut)

½ c. à café de sucre vanillé

1 c. à soupe d'eau

1 œuf

mélanger

175 g de farine

1 c. à café de poudre à lever

1 pincée de sel

incorporer en tamisant

1 tablette de chocolat Crémant,
en petits dés

½ tasse de cerneaux de noix
grossièrement hachés

ajouter

Déposer sur une tôle graissée, à intervalles de
6 cm, de petits tas de pâte prélevés à l'aide
d'une cuiller à café

Cuisson: 10 minutes à four chaud (200 °C).