

## Biscuits aux pépites de chocolat

1\2 tasse de beurre salé, température pièce  
3\4 tasse de cassonade  
1 œuf  
1 c. à thé d'essence de vanille  
1 tasse de farine tout usage  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré, de noix ou de fruits secs

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et la vanille; bien fouetter à nouveau. Mettre la farine et la poudre à pâte. Ajouter le chocolat, les noix ou les fruits secs.

Cuire à 350°F de 9 à 10 minutes.

Donne environ 20 biscuits.