



< retour

*Epicerie*

# Biscuit(s) chocolaté(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Biscuits et pâtisseries

sucrées

**Poids moyen :** 10g

Le biscuit chocolaté est élaboré principalement à partir d'œufs, de farine, de sucre et de chocolat. Le terme « biscuit » vient du vieux français « besquis » qui désignait des petits pains cuits trois ou quatre fois.

**Cookie :** D'origine américaine, ce gâteau à la fois croquant et moelleux se décline avec du chocolat au lait, du chocolat noir, du chocolat blanc, avec des noix de pécan, du caramel ou

encore pleins d'autres ingrédients.

**Sablé au chocolat** :Biscuit sec en pâte brisée épais d'environ 1,5 cm. Il contient du beurre demi-sel et du chocolat.

**Bâtonnet au chocolat** :Biscuit sec en forme de bâton enrobé de chocolat.

**Oréo** :Oréo est une marque de gâteau américaine. Il est composé de crème coincée entre deux biscuits au chocolat.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
490 kcal	6,70 g	60,00 g	24,10 g	40,20 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
59,40 mg	247,00 mg	12,60 g	199,00 mg	30,80 g
fibres	cuivre	zinc	fer	manganèse
3,15 g	0,29 mg	1,10 mg	3,21 mg	0,66 mg
vitamin B1				
0,08 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Cheesecake b52 [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Cheesecake au chocolat [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

# Cheesecake au chocolat blanc [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

# Chapeaux de sorcière au chocolat [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

# Tarte au chocolat du mississippi [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15695>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15695>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cheesecake-b52>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/cheesecake-au-chocolat>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/cheesecake-au-chocolat-blanc>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/chapeaux-de-sorciere-au-chocolat>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-au-chocolat-du-mississippi>