

Biscuits Creamsicle

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 10 minutes (moi 9 minutes)

Portions: 24 à 30 biscuits environ (dépendamment leurs grosseurs)

~Ingrédients

1 3/4 tasses (430 ml) de farine tout usage non blanchie

1 c. à thé (5 ml) de fécule de maïs

1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte

1/4 c. à thé (1,25 ml) de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, fondu et tempéré

1/2 tasse (125 ml) de sucre

1/2 tasse (125 ml) de cassonade blonde bien tassée

1 gros oeuf

1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure

1 c. à thé (5 ml) d'essence d'orange

Le zeste d'une grosse orange, râpé finement

1 tasse (250 ml) bien débordante de morceaux de chocolat blanc

~Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F (180°C) avec la grille au centre. Tapisser deux grandes plaques à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.

2)Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

3)Dans un autre bol, battre le beurre, le sucre et la cassonade au batteur électrique durant 3 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Ajouter l'oeuf, puis la vanille, l'essence et le zeste d'orange. Ajouter les ingrédients secs en battant juste assez pour combiner. Incorporer les morceaux de chocolat à la cuillère de bois en mélangeant bien.

4)Déposer la pâte par cuillerées sur les plaques préparées en laissant environ 2 pouces d'espace entre chaque biscuit. Les aplatir légèrement avec les doigts.

5)Enfourner les plaques une à la fois pour 10 minutes, pas plus. Le centre du biscuit paraîtra encore mou mais se raffermira en refroidissant. Laisser tiédir sur la plaque 1 minute puis transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement.

6)Les biscuits se conservent quelques jours dans un contenant hermétique, avec un petit bout de pain pour conserver le "moelleux".

Source: Jasmine Cuisine

Note: Pour ceux et celles qui ne connaissent pas cette friandise glacée, ce sont des popsicles dont le centre est fait de crème glacée à la vanille et ils sont enrobés de sorbet à l'orange.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule