

Biscuits triple chocolat aux biscuits Oréo

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 9 à 11 minutes (moi 9)

Portions: 18-20 (moi 24)

Ingrédients

1 tasse (190 gr) de shortening à saveur de beurre (j'ai utilisé du Crisco doré)

1 1/2 tasse (250 gr) de sucre granulé

2 gros œufs

1 c. à thé (cc) vanille

2 1/4 tasses (315 gr) de farine tout-usage

1/2 tasse (40 gr) cacao non sucré

1 c. à thé (cc) bicarbonate de soude (soda)

1 c. à thé (cc) de sel

1 1/4 tasse (225 gr) de pépites de chocolat ou en morceaux

12-15 biscuits Oréos, grossièrement coupés en quartiers

3/4 tasse (135 gr) de pépites de chocolat blanc

Préparation

1)Préchauffer le four à 375° F (190° C).

2)Légèrement graisser les plaques à pâtisserie avec l'aérosol de cuisson antiadhésif et mettre de côté. (moi tapissée d'un papier parchemin).

3)Dans un bol moyen, battre ensemble la matière grasse, sucre, œufs et la vanille jusqu'à consistance lisse.

4)Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Lentement, ajouter au mélange de sucre et battre jusqu'à homogénéité, racler les parois du bol si nécessaire.

5)À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les pépites de chocolat, morceaux d'Oreo et pépites de chocolat blancs jusqu'à incorporation.

6)Étalez-la sur la pâte et la rouler en boulettes de la taille de 2 c. à soupe. Placer sur une tôle environ 2 pouces de côté et aplatir légèrement avec la main.

7)Cuire au four de 9-11 minutes. Laisser refroidir sur la feuille de cuisson pendant 5 minutes, puis retirer pour refroidir complètement

Source: Baker Girl par Esther

Note: La quantité de biscuits, fût pour moi de 24, tout dépend de la grosseur que vous les ferai. Pour la cuisson, j'y suis allée à 9 minutes mais j'aurais pu les cuire seulement 8 minutes. Allez-y selon vos goûts.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de lexbule