

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 12 minutes (moi 10)

Portions: 24

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

1/2 tasse (125 ml) de cacao, tamisé

2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, à température ambiante

1 tasse (250 ml) de cassonade, bien tassée (moi cassonade fait par Splenda)

1/4 tasse (60 ml) de sucre

1 c. à thé (5 ml) de vanille

1 oeuf 1 jaune d'oeuf

1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré 64 % cacao

24 chocolat de type Hershey's Kisses

24 cannes de sucre, pour décorer (facultatif)

Préparation

1) Placer la grille au centre du four et préchauffer à 350 °F.

2) Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

3) Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao tamisé, la fécule de maïs, le bicarbonate et le sel. Réserver.

4) Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémier le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille pendant 3 min.

5) Ajouter l'oeuf et le jaune, puis battre encore 1 min.

6) Incorporer les ingrédients secs en deux fois.

7) Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger à l'aide d'une spatule.

8) Réfrigérer la pâte 1 h.

9) Former des boules semblables à des balles de golf et les déposer sur les plaques en laissant un espace de 2 po (5 cm) entre les biscuits. Réfrigérer encore 15 minutes.

10) Cuire une plaque à la fois pendant 11 à 12 min. Les biscuits seront encore très mous au centre. C'est ce qu'on veut!

11) Laisser tempérer les biscuits sur les plaques 2 minutes avant d'enfoncer légèrement un chocolat de type Hershey's Kisses au centre de chaque biscuit. Le chocolat de type Hershey's Kisses fondra légèrement.

Déposer sur une grille et déguster!!!

source: Un p'tit gâteau à la fois (Canalvie) transcrit par ~Lexibule~

Note: J'ai remplacé la cassonade régulière qui était dure comme de la roche par celle fait par Splenda. Mon temps de cuisson fût de 10 minutes au lieu de 12.

Aussi: Les biscuits de Noël au chocolat se conservent 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante ou 2 mois au congélateur.

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