

Biscuits Rolo

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 12 à 14 minutes (dépendamment de leurs grosseurs)

Portions: 20 biscuits (moi 32)

Ingrédients

20 Rolo, congelés (pour décorer)

2 tasses de farine tout usage

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé de sel

3/4 tasse de beurre non salé, à la température ambiante

1/2 tasse de cassonade, bien tassée

1/2 tasse de sucre (moi splenda)

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 oeuf+ 1 jaune

1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré à 64% de cacao (moi les mi-sucrés ont très fait la job;))

Préparation

1)Congeler les Rolo au moins 2 heures: ils garderont ainsi leur forme à la cuisson.

2)Placer la grille au centre du four préchauffer à 350°F. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

3)Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel. Réserver.

4)Dans un grand bol, crémiser le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille 2 minutes au batteur électrique.

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

6)Incorporer les ingrédients secs en deux fois. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.

7)Réfrigérer la pâte 1 heure.

8)Former des boules grosses comme des balles de golf et les déposer sur les plaques en laissant un espace de 2 po entre les biscuits.

9)Enfoncer 1 Rolo au centre de chaque biscuit. Réfrigérer 15 minutes.

10)Cuire une plaque à la fois 12 à 14 minutes.

11)Laisser refroidir les biscuits 3 minutes sur les plaques avant de les déposer sur une grille.

source: Les recettes du Kiosque de Limonade transcrit par ~Lexibule~

Note: Pour la cuisson, plus les biscuits cuiront, plus ils seront croquants (dures sous la dent). Si vous désirez un biscuit plus moelleux, réduire le temps de cuisson. Les biscuits continuent toujours de cuire même à leur sortie du four, à vous de voir;)

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