

Biscuits brownies au chocolat et à la guimauve

Pour 20 biscuits (environ):

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de cacao, tamisé
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre non salé, à température ambiante
- 1 tasse de cassonade, bien tassée
- 1/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- 1 tasse de minis pépites de chocolat mi-sucré
- 20 rosettes de chocolat
- 60 guimauves miniatures

Placer la grille au centre du four et le préchauffer à 350 F.

Tapisser 2 plaques à biscuits de papier parchemin.

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

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, défaire le beurre en crème, puis ajouter la cassonade, le sucre et la vanille. Mélanger pendant 3 minutes.

Ajouter l'oeuf et le jaune, puis battre encore une minute de plus.

Incorporer les ingrédients secs en 2 ajouts.

Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger, à l'aide d'une spatule. Attention ici: La pâte sera très dense et plus difficile à mélanger. C'est normal!

Réfrigérer la pâte pendant 1 heure.

Former des boules de la taille d'une balle de golf et les déposer sur les plaques, en les espaçant d'au moins 2 po. Les aplatir légèrement, avec les doigts. S'il y a lieu, réfrigérer le restant de pâte, le temps de la cuisson des biscuits.

Enfoncer légèrement 3 guimauves sur chaque biscuit, en laissant le centre libre.

Cuire pendant environ 11 minutes. Les biscuits seront encore très mous au centre et c'est ce que l'on veut!

Aussitôt que les biscuits sont sortis du four, à l'aide d'une fourchette, enfoncer légèrement les guimauves dans les biscuits. Laisser tempérer 1 minute et insérer une rosette de chocolat au centre.

S'il y a lieu, cuire les biscuits restants et répéter les mêmes étapes.

Déposer sur une grille et laisser tiédir avant de déguster! :)

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Noovo](#))