

Biscuits Rolo

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 12 minutes

Portions: 20 biscuits

Temps de repos: 1 heure

~Ingrédients

2 1/4 tasses (560 ml) de farine tout usage

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

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs

3/4 tasse (180 ml) de beurre non salé, à température ambiante

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

1/2 tasse (125 ml) de sucre

1 c. à thé (5 ml) de vanille

2 gros oeufs, 1 entier + 1 jaune

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

20 chocolats de type « Rolo »

~Préparation

1)Placer la grille au centre du four préchauffé à 350 °F (180 °C). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

2)Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, le sel et la fécule de maïs. Réserver.

3)Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique, crémier le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille pendant 2 minutes.

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

5)Incorporer les ingrédients secs en deux fois.

6)À l'aide d'une spatule, ajouter les pépites de chocolat, et bien mélanger.

7)Réfrigérer la pâte pendant 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 (5 cm) entre les biscuits.

9)Cuire une plaque à la fois, de 12 à 14 minutes.

10)À la sortie du four, enfoncer 1 chocolat de type « Rolo » au centre de chaque biscuit.

11) Laisser refroidir les biscuits 3 minutes sur les plaques avant de les déposer sur une grille.
source: Catherine Paradis de l'émission: [Un petit gâteau à la fois](#)

~Note: Les biscuits de type « Rolo » se conservent 3 jours à température ambiante, et 1 mois au congélateur, dans un contenant hermétique.

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