

Biscuits-sandwichs au chocolat

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes (vérifier vos fours)

Portions: 12 biscuits

Ingrédients pour les biscuits

1/2 tasse (125ml) de beurre ramolli

1 tasse (250ml) de sucre

2 oeufs

2 tasses (500ml) de farine

2 c. à thé (10ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2ml) de sel

1/2 c. à thé (2ml) de bicarbonate de soude

1/2 tasse (125ml) de cacao

1 tasse (250ml) de babeurre

Ingrédients pour la garniture

1/2 tasse (125ml) de beurre ramolli

4 tasses (1 litre) de sucre à glacer

2 blancs d'oeufs

Préparation des biscuits

1)Préchauffer le four à 350°F. (180°C). Graisser deux plaques à pâtisserie. (moi tapisser de papier parchemin).

2)Dans un bol, battre en crème le beurre et le sucre. Incorporer les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition.

3)Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude et le cacao.

4)Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides, par petites quantités, en alternant avec le babeurre.

5)Laisser tomber la pâte par cuillerées (24) sur les plaques à pâtisserie, à 1 po (2,5 cm) d'intervalle. Aplatir avec le dos d'une fourchette.

6)Faire cuire au four de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur des grilles.

Préparation de la garniture

1)Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture et en tartiner 12 biscuits; couvrir

des 12 autres biscuits pour former des sandwiches.

source: Le chocolat divinement décadent! par ~Lexibule~

Note: Cuire sur la grille du haut comme l'on fait cuire des biscuits.

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