



Biscuits-surprises au chocolat et au beurre d'arachides

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux
- 1/4 tasse de cassonade tassée
- 2 tasses de farine
- 2/3 tasses de poudre de cacao non sucrée tamisée
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli
- 2/3 tasses de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 3 oz de chocolat mi-sucré fondu
- 24 demi- arachides rôties salées

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le beurre d'arachides et la cassonade jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Ajouter les jaunes d'oeufs et la vanille en battant. En battant à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs réservés jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Pour chaque biscuit, façonner 1 c. à tab (15 ml) de la pâte en une boule. Avec la paume de la main, aplatir la boule en une rondelle d'environ 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur. Préparer une autre rondelle de pâte de la même manière. Garnir une rondelle de pâte de 1 c. à thé (5 ml) de la garniture au

Préparation	45 minutes
Cuisson	18 minutes
Réfrigération	30 minutes
Total	1 heure & 33 minutes

Portion(s) 24 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	2 g
Sodium	89 mg
Protéines	4 g
Calories	199
Total gras	13 g
Cholestérol	36 mg
Gras saturés	7 g
Total glucides	20 g

beurre d'arachides réservée et couvrir de l'autre rondelle. Presser la pâte autour de la garniture, aplatir légèrement et sceller (le biscuit devrait avoir 2 po/5 cm de diamètre). Procéder de la même manière avec le reste de la pâte et de la garniture au beurre d'arachides. Mettre les biscuits sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm).

4. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 18 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits aient perdu leur brillant (invertir et tourner les plaques à mi-cuisson). Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et les laisser refroidir complètement.

5. Napper les biscuits refroidis du chocolat fondu et garnir chacun de 1 arachide. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 5 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)