



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP  
POUCE**



## Biscuits-sandwichs au chocolat et à la guimauve

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 3/4 tasses de beurre non salé ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 cuillères à table de crème sure
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 4 1/2 oz de chocolat mi-sucré fondu
- paillettes de chocolat
- 1/3 tasse de garniture à la guimauve (de type Marshmallow Fluff)

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter la poudre de cacao en la tamisant. Réserver. Dans un 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 un à un en battant, puis la crème sure et la vanille. En battant à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs réservés en 2 fois jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Préparation            | 45 minutes |
| Cuisson                | 8 minutes  |
| Réfrigération et repos | 35 minutes |

Total 1 heure & 28 minutes  
Portion(s) 30 portions

| VALEURS NUTRITIVES |       |
|--------------------|-------|
| Par portion        |       |
| Fibres             | 1 g   |
| Sodium             | 25 mg |
| Protéines          | 2     |
| Calories           | 123   |
| Total gras         | 7 g   |
| Cholestérol        | 26 mg |
| Gras saturés       | 4 g   |
| Total glucides     | 16 g  |

2. Façonner la pâte en boules, 1 c. à tab (15 ml) à la fois. Mettre les boules de pâte sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm).

3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes, sans plus (intervertir 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.

4. Réserver la moitié des biscuits refroidis. Tremper le dessus des biscuits restants dans le chocolat fondu et les parsemer des paillettes de chocolat. Réfrigérer 20 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Étendre environ 1/2 c. à thé (2 ml) de la garniture à la guimauve sur le dessous des biscuits réservés. Couvrir des biscuits trempés dans le chocolat. Presser délicatement pour étaler la garniture jusqu'au bord des biscuits. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.)