

Biscuits Oréo maison

- Les biscuits Oréo maison qui sont super facile à faire!



Ingrédients :

Pour les biscuits :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- une pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 gros œuf à température pièce
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

La crème (alias le milieu!)

- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé ramolli
- 1/4 de tasse (65 ml) de shortening Crisco
- 1 tasse et 3/4 (435 ml) de **sucre en poudre**
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

Les biscuits :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
2. Dans un autre bol, utilisez un batteur afin de battre le beurre en crème (environ 1 minute). Ajouter le sucre et la cassonade et continuer à mélanger. Ajouter l'œuf et la vanille et continuer à battre. Utilisez une spatule pour récupérer ce qui colle sur les côtés et le remettre dans le mélange.
3. Mélanger les ingrédients secs aux ingrédients humides. Battre à LOW jusqu'à ce qu'une pâte soit formée.
4. Couvrir la pâte et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
5. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
6. Tapissez deux plaques à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
7. Roulez la pâte et formez deux boules.
8. Utilisez environ 2 cuillères à thé de pâte par biscuits et mettre sur une plaque. Pressez sur les boules pour les aplatir.
9. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes.
10. Vous aurez probablement à faire *deux lots*, car vous allez mettre environ 12 côtés de biscuits sur chaque plaque et vous avez assez de pâte pour en faire 38 à 40.

La crème :

1. Dans un petit bol, battre le beurre et le shortening ensemble à haute vitesse jusqu'à ce que ça devienne crémeux (environ 1 minute). Ajouter la vanille et le sucre en poudre. Battre à LOW pendant 1 minute, puis battre à HIGH pendant 1 autre minute jusqu'à ce que ça soit bien crémeux. La crème doit être assez épaisse.

L'assemblage :

1. Étendez la crème entre deux biscuits refroidis. Répétez avec le reste.
2. Se conserve à température pièce pendant environ 1 semaine ou plus de deux mois au congélateur.

Préparez-vous ces délicieux biscuits Oréo maison... C'est vraiment très bon et ça goûte les originaux!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)