



Biscuits Oreo maison

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS : 3 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Biscuits :

- 1 tasse de beurre, fondu et tempéré
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de chocolat mi-amer haché
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse de farine
- 3/4 tasse de cacao tamisé
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

Garniture à la vanille :

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1 2/3 tasse de sucre à glacer
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à soupe de lait
- Une pincée de sel

Préparation

Biscuits :

- Dans un bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter la vanille et le chocolat et bien mélanger. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à consistance homogène.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, le sel et le bicarbonate de soude. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Terminer de mélanger avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Couvrir la pâte et la laisser reposer à la température ambiante pour environ une heure.
- Transférer la pâte sur un papier-parchemin de 38 cm (15 po) carré. Façonner un rouleau de pâte d'environ 25 cm (10 po) de long par 6,5 cm (2 ½ po) de diamètre. Placer le rouleau à une extrémité du papier et rouler fermement afin d'obtenir un rouleau bien serré et uniforme. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le rouleau soit ferme, en prenant soin de retourner et de refaçonner le rouleau à quelques reprises afin qu'il conserve sa forme parfaitement ronde.
- Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
- Couper le rouleau en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Transférer les tranches sur une plaque de cuisson recouverte de papier-parchemin, en prenant soin de les espacer d'environ 2 cm. Cuire au centre du four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher. Les surveiller à quelques reprises à partir de 17 minutes en les touchant au centre du biscuit. Aussitôt qu'ils semblent fermes, les retirer du four et poursuivre la cuisson pour les autres biscuits. Faire refroidir sur une grille.

Garniture à la vanille :

- Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre à basse vitesse pendant 30 secondes ou jusqu'à complètement lisse. Ajouter le sucre à glacer et la vanille et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le lait, le sel et mélanger à nouveau, au besoin, avec les mains. La consistance sera relativement ferme. Vous devriez obtenir environ 250 ml de garniture à la vanille.
- Garnir un biscuit – sur le côté plat – d'environ 1 c. à soupe de garniture et couvrir d'un autre biscuit – sur le côté plat aussi – et presser légèrement pour que la garniture s'étale jusque sur les rebords des biscuits. Répéter les opérations avec les autres biscuits.