Biscuits beurre d’arachide, guimauve et M&M

30 MIN. ET MOINS – DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de shortening ou de margarine
- 1/2 tasse de beurre d’arachide crémeux
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 2 c. à table de lait
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 3/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de sucre pour rouler les biscuits
- Environ 2 douzaines de grosses guimauves coupées en deux (prendre des ciseaux, plus facile!)
- 3 tasses de sucre en poudre
- 90 ml de beurre à la température de la pièce
- 1/4 tasse de cacao
- 1/4 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de M&M

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F

2. Mélanger ensemble le shortening, le beurre d’arachide, 1/2 tasse de sucre, la cassonade. Ajouter l’oeuf, le lait et la vanille. Bien mélanger.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate de soude. Ajouter au premier mélange et bien brasser jusqu’à ce que ça fasse un belle pâte.
4. Faire des boules d’un pouce, les aplatir un peu et les rouler dans le sucre. Les déposer sur une plaque à pâtisserie puis faire cuire pendant 8 minutes.
5. Sortir les biscuits du four et enfoncer une demie-guimauve au centre de chaque biscuit. Retourner au four pendant 2 minutes. Écraser légèrement la guimauve à la sortie du four des biscuits. Laisser refroidir complètement sur une grille.
6. Pendant que les biscuits refroidissent, mettre le cacao et le beurre dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu’à ce que le beurre soit bien fondu. Bien mélanger.
7. Ajouter les autres ingrédients (sucre en poudre, lait et vanille) et bien mélanger. Ajouter un peu de lait au besoin si le mélange est trop épais.
8. Glacer les biscuits avec le glaçage et ajouter des M&M. Laisser le glaçage se figer.