

## *Biscuits Chocolatés Surprises*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

#### Pour le biscuit :

- FARINE	125g
- CACAO AMER EN POUDRE	45g
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1/4 c à café
- SEL	1/4 c à café
- BEURRE	60g
- SUCRE DE CANNE	70g
- CASSONADE BRUNE	3 c à café
- OEUF(S)	1
- LAIT	60 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- MARSHMALLOWS	12 petits

#### Pour le glaçage et la garniture :

- SUCRE IMPALPABLE	80g
- BEURRE	25g
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- LAIT	20 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- MERINGUE	1 - 2

### Recette:

- Pour le biscuit, préchauffez le four à 190°C.
- Dans un saladier, tamisez la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel.
- Dans un autre saladier, placez le beurre fondu le sucre de canne et la cassonade. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez l'œuf, le lait et l'extrait de vanille.
- Incorporez-y alors le mélange de farine en plusieurs fois. Mélangez convenablement à la spatule.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des tas de pâtes (12 pâtons) en les espaçant sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourez 10 minutes.
- Pendant ce temps, préparez 12 morceaux de marshmallows.
- Enfoncez un morceau de marshmallow au centre de chaque biscuit et enfourez de nouveau 2 minutes.
- Sortez les biscuits et laissez-les complètement refroidir.
- Pour le glaçage : tamisez le sucre impalpable dans un saladier. Dans un bol, mélangez le beurre fondu avec le cacao. Incorporez alors ce mélange au sucre glace. Ajoutez le lait et l'extrait de vanille et homogénéisez le tout.
- Etalez une cuillère à soupe de glaçage sur le sommet de chaque biscuit. Saupoudrez de meringue émiettée.
- Laissez reposer au frais.

### Remarque:

Pour 12 biscuits

