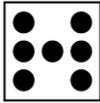


# Biscuits spirale

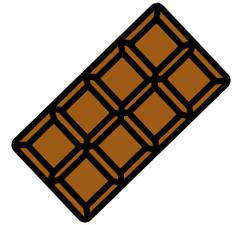
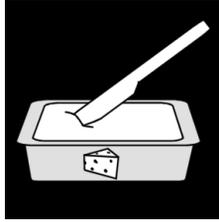
## Qu'est-ce qui mijote

7



ingrédients

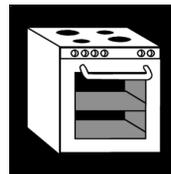
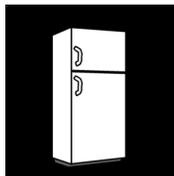
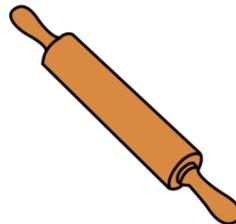
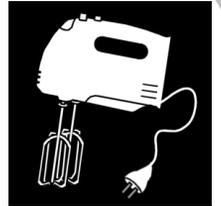
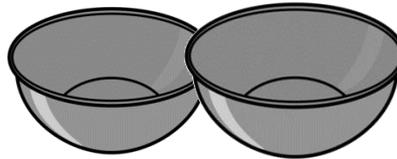
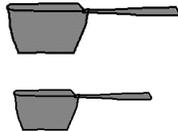
- 1 paquet Fromage à la crème ramolli
- Beurre ramolli
- Sucre granulé
- Vanille
- Farine
- Bicarbonate de soude
- Chocolat fondus



matériel

11

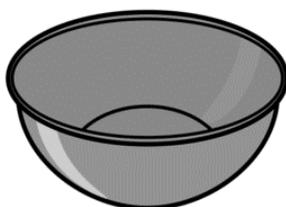
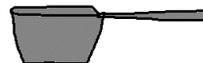
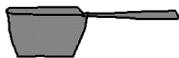
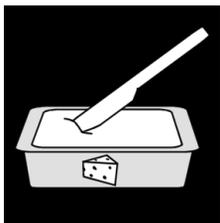
- Tasses à mesurer
- 2 bols
- Batteur électrique
- Cuillère de bois
- Pellicule plastique
- Plaque biscuit
- Papier parchemin
- Cuillère à thé
- Rouleau à pâte
- Petit bol allant au micro-onde
- Micro-onde
- Réfrigérateur
- Four
- Mitaines de four



# Biscuits spirale

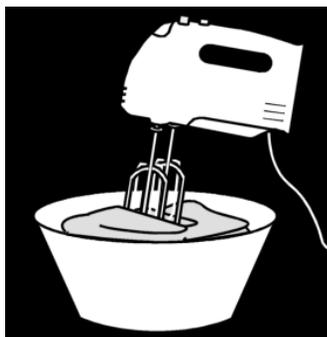
Qu'est-ce qui mijote

1



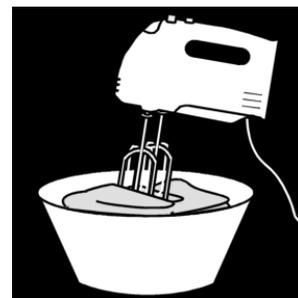
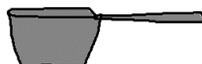
Mesurer les 4 premiers ingrédients.  
Mettre dans un bol le paquet 250g de fromage à la crème ramolli.  
Ajouter  $\frac{3}{4}$  tasse de beurre ramolli, une tasse de sucre et 2 cuillère à thé de vanille.

2



Mélanger au batteur électrique.

3

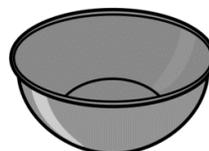
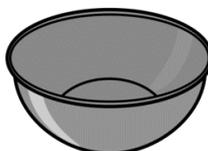


Ajouter 2  $\frac{1}{4}$  tasse de farine et  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de bicarbonate de soude. Bien mélanger

# Biscuits spirale

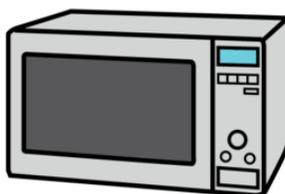
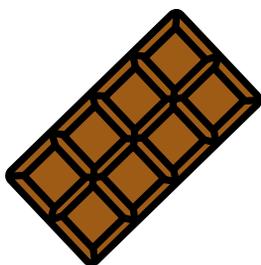
Qu'est-ce qui mijote

4



Diviser la pâte en deux.

5



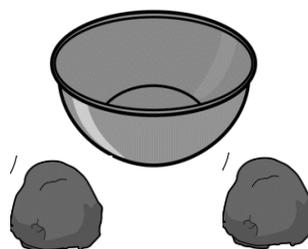
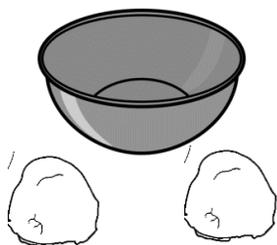
Faire fondre  $\frac{1}{4}$  tasse de chocolat au micro-onde. Chauffer 20 secondes et brasser.  
Répéter jusqu'à ce que le chocolat soit tout fondu.

6



Ajouter le chocolat fondu à une moitié de pâte. Bien mélanger.

7

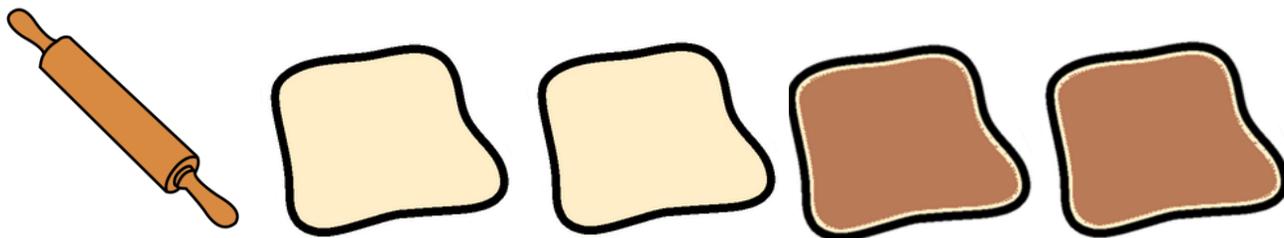


Diviser chaque moitié en 2 parts égales.  
(Vous devriez avoir 2 morceaux à la vanille et 2 morceaux au chocolat.)

# Biscuits spirale

Qu'est-ce qui mijote

8



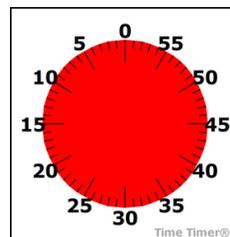
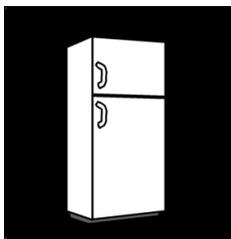
Abaisser un des morceaux de pâte à la vanille pour former un rectangle de 10 x 8 po sur une surface légèrement farinée. Puis abaisser la pâte au chocolat.

9



Placer un rectangle au chocolat sur un rectangle à la vanille. Presser délicatement contre la pâte à la vanille. Enrouler la pâte pour former un rouleau.

10

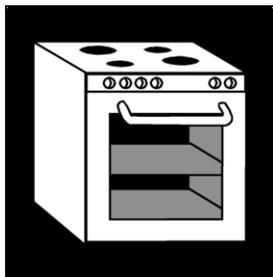


Envelopper de pellicule plastique. Répéter avec le reste de la pâte. Réfrigérer 1 heure.

# Biscuits spirale

Qu'est-ce qui mijote

11

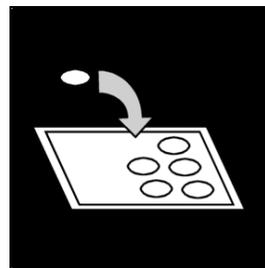
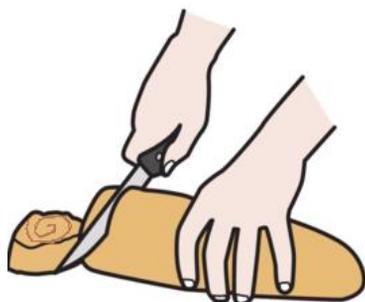


# 350 °F



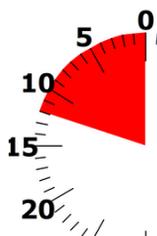
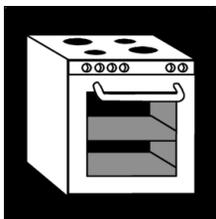
Chauffer le four à 350°F. Placer une feuille de papier parchemin dans une plaque à biscuits.

12



Couper chaque rouleau en environ 30 tranches ; disposer sur plaque à pâtisserie, à 2 po d'intervalle.

13



Cuire au four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser reposer 2 min sur les plaques ; transférer sur une grille. Laisser refroidir complètement. Répéter la cuisson avec le reste de la pâte.



Donne environ 30 portions de 2 biscuits