

Biscuits aux amandes et au caramel mou



Avec caramel mou au centre



www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 2 ¼ tasses de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé de sel
- tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade, tassée
- 1 œuf
- 1 c. à thé d'extrait d'amande
- 1 ½ tasse de poudre d'amandes
- 128 g de caramels mous Werther's

Temps de préparation:

20 minutes

Portions: 36

Méthode

1. Préchauffer le four à 325 °F. Chemiser deux plaques à biscuits de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans le bol d'un malaxeur électrique, battre en crème le beurre et la cassonade pendant environ deux minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse.
4. Ajouter l'œuf et l'extrait d'amande et battre pour bien mélanger.
5. Ajouter la poudre d'amandes et remuer.
6. Ajouter graduellement les ingrédients secs et mélanger à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
7. Façonner une boule en utilisant environ 2 c. à table de pâte. Placer la boule sur une plaque à biscuits et l'aplatir légèrement avec le bout des doigts. Répéter avec le reste de la pâte.
8. À l'aide du bout du pouce, faire un trou aussi profond que possible dans chaque boule de pâte, sans percer le dessous.
9. Faire cuire les biscuits pendant dix minutes, puis les retirer du four.
10. Entretemps, déballer les caramels et les couper en deux.
11. lacer un demi-morceau de caramel dans chaque empreinte du pouce. Remettre immédiatement les biscuits au four et les faire cuire jusqu'à ce que le caramel soit fondu et que le pourtour des biscuits soit doré, environ cinq minutes de plus.
12. Transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir pendant dix minutes.