

Biscuits sandwichs au caramel

Fourrés d'une délicieuse garniture au caramel et aux amandes, ces irrésistibles biscuits de style Linzer sont aussi bons qu'ils en ont l'air.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits sandwichs au caramel!

Biscuits sandwichs à l'emporte-pièce :

- 2 tasses de farine tout usage
- ¼ cuillère à thé de sel
- ¼ cuillère à thé de cannelle moulue
- ¾ tasse de beurre non salé, ramolli
- ½ tasse de sucre granulé
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Garniture au caramel et aux amandes :

- 20 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- ¼ tasse de crème fraîche épaisse ou à fouetter (35 %)

Instructions

1. Biscuits sandwichs à l'emporte-pièce : Dans un bol moyen, mélanger au fouet la farine, le sel et la cannelle.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux, en raclant les parois du bol si nécessaire. Ajouter le jaune d'œuf et la vanille, et battre pour bien mélanger. Ajouter le mélange de farine; battre à basse vitesse jusqu'à incorporation (ne pas trop battre).
3. Diviser la pâte en deux portions. Former chaque portion en un disque et envelopper dans une pellicule de plastique. Mettre au réfrigérateur pendant une heure ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
4. Laisser la pâte ramollir pendant 8 à 10 minutes à température ambiante, juste avant de l'abaisser.
5. Abaisser chaque portion de la pâte sur une surface légèrement farinée, jusqu'à une épaisseur de 1/8 po. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 ½ po, découper 24 biscuits dans chaque portion de pâte, en réintégrant les restes au besoin, pour faire 48 biscuits. Transférer les biscuits sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé en les espaçant d'au moins un pouce.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Biscuits sandwichs au caramel

Fourrés d'une délicieuse garniture au caramel et aux amandes, ces irrésistibles biscuits de style Linzer sont aussi bons qu'ils en ont l'air.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits sandwichs au caramel!

Garniture au caramel et aux amandes :

- ¼ tasse de beurre d'amandes crémeux
- Sucre à glacer, pour saupoudrer

Portions :

24 biscuits sandwichs

Temps de préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Temps total :

1 heure 10 minutes (+ 1 heure 30 minutes de repos)

Instructions

6. À l'aide d'un emporte-pièce de Noël de ½ po, découper des formes au centre de 24 biscuits ou de la moitié des biscuits. (Transférer les mini-biscuits à l'emporte-pièce sur une autre plaque à pâtisserie.) Mettre les biscuits au congélateur pendant 10 minutes.
7. Préchauffer le four à 350 °F.
8. En plusieurs fournées, faire cuire les biscuits pendant 8 à 10 minutes, et les mini-biscuits à l'emporte-pièce pendant 7 à 9 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit pris et que le dessous soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement sur la plaque à pâtisserie déposée sur une grille.
9. Garniture au caramel salé et aux amandes : Dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger les caramels et la crème. Cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit fondu, homogène et lisse; laisser refroidir légèrement. Incorporer le beurre d'amandes jusqu'à homogénéité.
10. Saupoudrer de sucre à glacer le dessus de chaque biscuit à l'aide d'une passoire. Étaler 1 cuillère à soupe de beurre d'amandes au caramel sur la face plate de chacun des biscuits restants. Recouvrir chacun d'un biscuit saupoudré de sucre. Servir avec les mini-biscuits à l'emporte-pièce restants.

Suite à la page 3



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Biscuits sandwichs au caramel

—

Fourrés d'une délicieuse garniture au caramel et aux amandes, ces irrésistibles biscuits de style Linzer sont aussi bons qu'ils en ont l'air.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits sandwichs au caramel!

Conseils :

- Conservez les biscuits dans un récipient hermétique à température ambiante pendant 3 à 5 jours.
- Remplacez le beurre d'amandes par du beurre d'arachides ou du beurre de noisettes, si vous le souhaitez.



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original