

Biscuits choco-caramel

Des biscuits au chocolat riches, garnis de caramels moelleux et de noix croquantes, pour un plaisir gourmand et fondant.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits choco-caramel!

- 15 caramels moelleux Werther's Original, déballés et coupés en morceaux
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre, à température ambiante
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre granulé
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade tassée
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ tasse de poudre de cacao
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de noix ou de pacanes hachées

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur électrique, battre le beurre avec le sucre granulé et la cassonade pendant 2 minutes. Incorporer les œufs et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
3. Couper chaque caramel en cinq morceaux.
4. Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer au mélange de beurre jusqu'à ce que le tout soit homogène.
5. Ajouter les morceaux de caramel et les noix à la pâte, puis mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.
6. Prélever des cuillères à table de pâte et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant d'environ 5 cm (2 po).
7. Cuire au centre du four pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient fermes. (Pour obtenir un centre moelleux, réduire le temps de cuisson.)
8. Laisser refroidir pendant 2 minutes sur les plaques à pâtisserie, puis transférer sur des grilles pour refroidir complètement. Facultatif : saupoudrer de flocons de sel.



Cette délicieuse recette contient
Caramels moelleux Werther's Original