

Biscuits craquelés au gingembre et au caramel salé

Biscuits craquelés au gingembre avec un centre surprise au caramel salé. Ils sont irrésistibles pour les échanges de biscuits des Fêtes, mais ils sont si délicieux que vous les préparerez toute l'année.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits craquelés au gingembre et au caramel salé!

- 16 éclairs au caramel salé Werther's Original, déballés
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- ¼ cuillère à thé de piment de la Jamaïque moulu
- ¼ cuillère à thé de poivre de Cayenne

Instructions

1. Dans un bol moyen, mélanger au fouet la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, le gingembre, la cannelle, le piment de la Jamaïque, le poivre de Cayenne, les clous de girofle et la muscade.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre granulé et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux, en raclant les parois du bol si nécessaire. Ajouter l'œuf et battre pour bien mélanger. Incorporer la mélasse et la vanille en battant jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange de farine et battre jusqu'à incorporation.
3. Couvrir et réfrigérer la pâte à biscuits pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours (la réfrigération facilite le roulage et le façonnage des biscuits).
4. Préchauffer le four à 375 °F.
5. À l'aide d'une cuillère à mesurer de 2 cuillères à soupe, prélever de la pâte et former des boules (environ 16). Placer un caramel au centre de chaque boule; pincer la pâte pour enfermer le caramel. Rouler les boules de biscuits dans du sucre grossier jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées. Disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant d'environ 2 po (5 cm).

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Éclairs au caramel salé Werther's Original

Biscuits craquelés au gingembre et au caramel salé

Biscuits craquelés au gingembre avec un centre surprise au caramel salé. Ils sont irrésistibles pour les échanges de biscuits des Fêtes, mais ils sont si délicieux que vous les préparerez toute l'année.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux biscuits craquelés au gingembre et au caramel salé!

- ¼ cuillère à thé de clous de girofle moulus
- ¼ cuillère à thé de muscade moulue
- ¾ tasse de beurre non salé, ramolli
- ¾ tasse de sucre granulé
- ¼ tasse de cassonade tassée
- 1 œuf
- ¼ tasse de mélasse qualité fantaisie
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- ¼ tasse de sucre décoratif ou de sucre granulé grossier, pour rouler les biscuits

Instructions

6. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits s'étalent, que le dessus soit pris et que les bords soient dorés. Laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie déposée sur une grille pendant 10 minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.

Conseils :

- Pour les biscuits garnis, incorporez des pacanes hachées et du gingembre confit haché à la pâte à biscuits après avoir incorporé le mélange de farine à l'étape 2.
- Conservez les biscuits dans un récipient hermétique à température ambiante jusqu'à trois jours ou congelez-les jusqu'à un mois.

Portions : 16

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 55 minutes (+ 1 heure de réfrigération)



Cette délicieuse recette contient
Éclairs au caramel salé Werther's Original