

Boutons sablés glacés au caramel salé

Ces sablés au beurre avec glaçage au caramel salé sont un incontournable de tout échange de biscuits des Fêtes.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux boutons sablés glacés au caramel salé!

Boutons sablés :

- 2 tasses de farine tout usage
- ¼ tasse de fécule de maïs
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre non salé, ramolli
- ¼ tasse de cassonade tassée
- ¼ tasse de sucre granulé

Glaçage au caramel salé :

- 24 éclairs au caramel salé Werther's Original, déballés
- ¼ tasse de crème fraîche épaisse ou à fouetter (35 %)
- 1 cuillère à thé de sel de mer en flocons

Instructions

1. Boutons sablés : Dans un bol moyen, mélanger au fouet la farine, la fécule de maïs et le sel.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre ensemble le beurre, la cassonade et le sucre granulé jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajouter le mélange de farine; battre à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit incorporé et que la pâte se tienne.
3. Diviser la pâte en deux portions. Rouler chaque portion en bûchettes rondes de 1 ½ po. Envelopper chaque bûchette dans une pellicule de plastique et les mettre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
4. Préchauffer le four à 325 °F.
5. Couper chaque bûchette en tranches de ½ po. Les disposer sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant d'au moins 1 po.
6. En plusieurs fournées, cuire au four pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit pris et que le dessous soit légèrement doré. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Suite à la page 2



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

Boutons sablés glacés au caramel salé

Ces sablés au beurre avec glaçage au caramel salé sont un incontournable de tout échange de biscuits des Fêtes.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux boutons sablés glacés au caramel salé!

Portions :
28 biscuits

Temps de préparation :
30 minutes

Temps de cuisson :
30 minutes

Temps total :
1 heure (+ 1 heure au réfrigérateur)

Instructions

7. Glaçage au caramel salé : 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.
8. À l'aide d'une cuillère, déposer le caramel sur chaque biscuit et saupoudrer de sel de mer. Laisser reposer jusqu'à ce que le caramel soit pris.

Conseils :

- Saupoudrez chaque biscuit de bonbons décoratifs, au choix.
- Conservez dans un récipient hermétique à température ambiante pendant 3 à 5 jours.
- Ou bien, pour étaler la pâte à biscuits, formez deux disques, enveloppez-les dans une pellicule de plastique et mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de ½ po, un disque à la fois. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 ½ po, découpez des cercles, en réintégrant les restes si nécessaire.



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