

## Biscuits sablés au caramel

Ces biscuits aux amandes classiques ont une saveur riche et noisettée, ainsi qu'un centre fondant au caramel, grâce aux caramels moelleux Werther's Original.

Une gâterie irrésistiblement sucrée et délicieuse.



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

- 2 ¼ tasses de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade, tassée
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait d'amande
- 1 ½ tasse de poudre d'amande
- 20 morceaux (128 g) de caramel moelleux Werther's Original

#### Portions :

36 biscuits

#### Temps de préparation :

20 minutes

#### Temps de cuisson :

15 minutes

### Instructions

1. Préchauffer le four à 325 °F. Recouvrir 2 plaques à pâtisserie 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 mélangeur électrique, battre le beurre avec la cassonade pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
4. Ajouter l'œuf et l'extrait d'amande, puis bien mélanger.
5. Ajouter la poudre d'amande et remuer.
6. Incorporer peu à peu les ingrédients secs et mélanger à faible vitesse jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Former une boule avec environ 2 cuillères à table de pâte. La déposer sur une plaque à pâtisserie et l'aplatir légèrement du bout des doigts. Répéter l'opération 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. Placer un demi-morceau de caramel dans chaque empreinte formée. Remettre immédiatement les biscuits au four et les cuire jusqu'à ce que les caramels aient fondu et que les biscuits soient dorés sur les bords, soit environ 5 minutes supplémentaires.
12. Transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir pendant dix minutes.

Vos délicieux biscuits aux amandes sont prêts à déguster!



**Cette délicieuse recette contient**

Caramels moelleux Werther's Original