

Biscuits au caramel crémeux

Prêt pour une douceur dans votre journée? Essayez notre délicieuse recette de biscuits au caramel crémeux! Les caramels crémeux Werther's Original sont l'ingrédient spécial qui rend ce biscuit au caramel crémeux unique en son genre!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Les biscuits au caramel n'ont jamais eu aussi bon goût!

- 2 ¼ cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de beurre, ramolli
- ¼ tasse de sucre
- ¾ tasse de cassonade pâle
- 45 g de mélange de pudding instantané à la vanille
- 1 cuillère à soupe de tartinade au chocolat et aux noisettes (facultatif)
- 2 gros œufs

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger la farine et le bicarbonate de soude.
3. Dans un bol séparé, battre le beurre, le sucre, la cassonade, le mélange de pudding et la tartinade aux noisettes jusqu'à consistance lisse.
4. Incorporer les œufs en battant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. Ajouter progressivement le mélange de farine en battant et mélanger juste assez pour l'incorporer complètement.
6. Incorporer les noix.
7. Laisser refroidir la pâte pendant 30 minutes.
8. Déposer des cuillerées à soupe arrondies sur une plaque à biscuits. Faire cuire pendant 7 à 8 minutes (le biscuit sera moelleux et à peine cuit).
9. Refroidir sur la plaque à biscuits pendant 1 minute, puis mettre sur la grille métallique de refroidissement.
10. Garnir immédiatement chaque biscuit de caramels hachés en enfonçant légèrement les morceaux de caramel dans le dessus de chaque biscuit.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Biscuits au caramel crémeux

Prêt pour une douceur dans votre journée? Essayez notre délicieuse recette de biscuits au caramel crémeux! Les caramels crémeux Werther's Original sont l'ingrédient spécial qui rend ce biscuit au caramel crémeux unique en son genre!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Les biscuits au caramel n'ont jamais eu aussi bon goût!

- 1 tasse de noix de cajou
ou de noisettes, hachées
(facultatif)
- 25 caramels crémeux
Werther's Original, finement
hachés ou coupés avec des
ciseaux

Ces délicieux biscuits au caramel sont prêts à manger ou à partager!

Portions : environ 24 biscuits

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original