

Biscuits crémeux au gingembre et au caramel salé

Un coup de cœur à essayer! Biscuits épicés et moelleux au gingembre avec couche de crème au beurre au caramel et de sauce au caramel crémeux Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

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

Biscuits :

- 2 ¼ tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 1 ½ cuillère à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- ½ cuillère à thé de sel casher
- ¾ tasse de beurre non salé, à température ambiante
- ½ tasse de sucre granulé, et un peu plus pour rouler les biscuits
- ½ tasse de cassonade tassée
- ¼ tasse de mélasse
- 1 œuf

Instructions

- 1.** Pour les biscuits : Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle et le sel dans un grand bol. Dans le bol d'un batteur sur pied muni d'une palette ou à l'aide d'un batteur à main électrique, battre le beurre et les sucres jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux, environ 2 minutes, en grattant les côtés au besoin. Ajouter la mélasse et les œufs, un à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ajouter progressivement le mélange de farine et mélanger jusqu'à ce qu'il soit juste assez incorporé. Envelopper le bol de pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit refroidi, environ 1 heure.
- 2.** Préchauffer le four à 350 °F. Tapiser une plaque à pâtisserie avec rebords de papier sulfurisé. Déposer le sucre dans un bol peu profond. Répartir la pâte en 3 boules de la taille d'une cuillère à soupe et les rouler dans le sucre. Déposer les boules à 2 pouces l'une de l'autre sur la plaque à pâtisserie préparée. Cuire au four jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et commencent à craquer sur le dessus, environ 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur la plaque pendant 4 à 5 minutes. Transférer sur des grilles métalliques pour refroidir complètement.
- 3.** Pour la sauce caramel : Pendant ce temps, mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ 1 à 1 ½ minute. Ajouter la crème et le sel et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 1 minute. Mettre de côté pour laisser refroidir.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Biscuits crémeux au gingembre et au caramel salé

Un coup de cœur à essayer!
Biscuits épicés et moelleux
au gingembre avec couche
de crème au beurre au
caramel et de sauce au
caramel crémeux Werther's
Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

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

Sauce caramel :

- 48 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème
extra-grasse
- ½ cuillère à thé de sel casher

Crème au beurre et

assemblage :

- 1 tasse de beurre non salé, à
température ambiante
- 5 tasses de sucre en poudre
- 1 cuillère à thé d'extrait de
vanille pur
- Sel floconneux, comme
garniture

Instructions

4. Pour la crème au beurre et l'assemblage : À l'aide d'un
batteur sur pied ou d'un batteur à main, fouetter le beurre
jusqu'à consistance légère, environ 3 minutes. Tamiser le
sucre en poudre et l'incorporer lentement jusqu'à ce que le
tout soit lisse. Ajouter la vanille et ¼ tasse de sauce caramel,
et mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné. À l'aide
d'une douille, répartir la crème au beurre sur les biscuits
refroidis et garnir chacun d'une cuillère à soupe de la sauce
caramel restante. Garnir de sel et servir.

Portions : environ 16 morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 h 24 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original