

Biscuits au beurre au caramel et aux pacanes croquants

Le mélange croquant de pacanes et de crème-caramels mous Werther's Original dans un biscuit au beurre le rend distinctement délicieux.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez la saveur de noix délicieuse de nos biscuits au beurre au caramel!

- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de crème de tartre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de flocons de maïs
- 1/4 tasse de morceaux de pacanes
- 1/4 tasse de noix de coco sucrée râpée

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Dans un mélangeur muni d'une palette, battre le beurre, puis y ajouter le sucre en mélangeant.
2. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la crème de tartre et le sel, en remuant bien. Ajouter les ingrédients secs au beurre battu/sucre et mélanger au réglage faible.
3. Pendant ce temps, mélanger les flocons de maïs, les pacanes et la noix de coco dans le bol à partir de la farine. Ajouter au mélangeur et combiner au réglage faible jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Tester en pressant un peu de pâte ensemble. Si elle tient ensemble, la pâte est suffisamment mélangée. Faire des boules de 1 1/2 pouce. Coller le morceau de caramel à l'intérieur.
4. Faire cuire sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé à 350 °F pendant 20 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Refroidir et retirer de la plaque à biscuits.

Nos biscuits au beurre au caramel et aux pacanes uniques et savoureux sont prêts à être dégustés. Régalez-vous!

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original

Biscuits au beurre au caramel et aux pacanes croquants

Le mélange croquant de pacanes et de crème-caramels mous Werther's Original dans un biscuit au beurre le rend distinctement délicieux.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez la saveur de noix délicieuse de nos biscuits au beurre au caramel!

- 8 crème-caramels mous

Werther's Original, coupés en deux

Portions : 12 biscuits

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original