

Biscuits salés au gâteau au fromage et au caramel

Avec une base de biscuits Graham, un glaçage au fromage à la crème et un filet de caramel, ces biscuits irrésistibles sont parfaits à partager pendant les Fêtes.

Ingrédients

Biscuits Graham

- 1 ¼ tasse (300 mL) de farine tout usage
- ½ c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 mL) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- ½ tasse (125 mL) de beurre non salé, à la température ambiante
- ½ tasse (125 mL) de cassonade tassée
- ¼ tasse (60 mL) de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- ¾ tasse (175 mL) de biscuits Graham écrasés

Sauce au caramel

- 16 crème-caramels mous Werther's Original
- 2 c. à soupe (30 mL) de beurre non salé
- 1 c. à soupe (15 mL) de crème à fouetter 35 %



www.werthers-original.ca

Préparation

1. Biscuits Graham : Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Combiner la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel; mettre de côté.
2. À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, la cassonade et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, en raclant les parois du bol au besoin. Incorporer l'œuf et la vanille en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer le mélange de farine; battre juste assez pour mélanger. Incorporer les miettes de biscuits Graham.
3. Diviser la pâte en 16 portions; façonner chaque portion en une boule. Disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant d'environ 8 cm (3 po). Presser pour aplatir légèrement.
4. Cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laisser refroidir complètement sur la plaque à pâtisserie, sur une grille.
5. Sauce au caramel : Entre-temps, dans une petite casserole et à feu moyen-doux, combiner les caramels, le beurre et la crème. Cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit fondu et onctueux. Laisser refroidir complètement.
6. Glaçage au fromage à la crème et au caramel : À l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux; incorporer le beurre en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer le sucre à glacer, le sel et 1 c. à soupe de sauce caramel en battant jusqu'à consistance onctueuse.



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

Glaçage au fromage à la crème et au caramel

- 4 oz (125 g) de fromage à la crème en brique, à température ambiante
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre non salé, à la température ambiante
- ¼ tasse (60 mL) de sucre à glacer tamisé
- ¼ c. à thé (1 mL) de sel
- ¼ tasse (60 mL) de pâte de guimauve
- 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer en flocons

Temps de préparation

- 40 minutes

Nombre de portions

- 16

Incorporer la pâte de guimauve en battant jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Réfrigérer pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement ferme.

7. Transférer le glaçage dans une poche à décorer munie d'une douille ronde; décorer chaque biscuit de cercles concentriques. Napper généreusement chaque biscuit du reste de la sauce au caramel; saupoudrer de sel de mer.

Astuce

Pour varier, ajouter 1/2 tasse (125 mL) de pacanes ou de noix de Grenoble hachées au biscuit.



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