



THE J.M. SMUCKER CO.

# Biscuits au caramel et aux épices

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

45 mins 14 mins 48 N/A

## Ingredients

- **Garniture :**
  - 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
  - 1/4 c. à thé (1 mL) chacun de gingembre et de cannelle

- **Biscuits :**
  - 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
  - 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
  - 1 œuf
  - 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
  - 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1 c. à thé (5 mL) de gingembre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1 pqt (200 g) de pépites de caramel

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

### Step 2:

Garniture : combiner les ingrédients de la garniture dans un plat peu profond. Réserver.

### Step 3:

Biscuits : battre le shortening et la cassonade jusqu'à homogénéité. Ajouter l'œuf et la vanille. Bien battre. Ajouter les 5 ingrédients suivants, en mélangeant jusqu'à ce que tout soit lié. Incorporer les pépites de caramel.

### Step 4:

Façonner la pâte en boules de 1 po (2,5 cm) de diamètre, sans les aplatis. Les rouler dans la garniture. Les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chaque biscuit.

### Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Servir à la température ambiante.

## Images

