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 ºF (180 ºC). 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 aplatir. 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

