THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au chocolat, au caramel et aux pacanes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	12 mins	36	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre ou de margarine
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 6 carrés de chocolat mi-sucré, hachés
- 25 caramels individuels à la vanille, coupés en quatre
- 3/4 tasse (175 mL) de pacanes hachées grossièrement

Directions

Step 1:

Battre en crème la margarine, la cassonade, le sucre, l'œuf et la vanille dans un grand bol, à vitesse moyenne du batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux.

Step 2:

Mélanger la farine, le bicarbonate et le sel. Ajouter au mélange crémeux, en battant à basse vitesse.

Step 3:

Incorporer le reste des ingrédients.

Step 4:

Déposer la pâte par cuillérées sur des plaques à pâtisserie graissées ou tapissées de papier parchemin.

Step 5:

Faire cuire au four à 375 °F (190 °C), de 8 à12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Step 6:

Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques et déposer sur une grille pour refroidir complètement.

Images

