THE J.M. SMUCKER Co

Écorces de chocolat et caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	23 mins	90	N/A

Ingredients

- **Biscuit :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 c. à table (30 mL) d’eau
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 3 tasses (750 mL) de grains de chocolat au lait
- 1 tasse (250 mL) d’amandes grillées, hachées finement (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser une plaque à pâtisserie de 17 po x 11 po (45 cm x 29 cm) et la tapisser de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Biscuit : battre le beurre, le sucre, la cassonade, la vanille et l’eau jusqu’à homogénéité. Ajouter les 3 ingrédients suivants en battant jusqu’à ce que le mélange soit combiné.

Step 3:

Étendre la pâte pour couvrir la plaque préparée.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes.

Step 5:

Garniture : porter le beurre et la cassonade à ébullition à feu moyen. Remuer. Étendre le mélange sur la pâte à biscuit partiellement cuite. Poursuivre la cuisson 8 minutes, jusqu’à ce que le caramel fasse des bulles.

Step 6:

Sortir du four et parsemer immédiatement les grains de chocolat sur le caramel chaud. Laisser reposer 5 minutes et étendre le chocolat fondu sur le biscuit. Si les noix sont utilisées, les parsemer sur le chocolat.

Step 7:

Mettre au réfrigérateur jusqu’à ce que le chocolat soit pris. Lorsqu’à la température ambiante, briser le biscuit en morceaux de formes irrégulières ou utiliser un emporte-pièce au choix.

Ils sont aussi délicieux froids. Ils peuvent être congelés pour les visiteurs inattendus du temps des fêtes!

Images

