



Biscuits du père Noël version 2.0 ou cups au caramel salé 4 ingrédients

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Biscuits

- 3/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 3 tasses de farine
- 1 c. thé de soda pâte
- 3 tasses de pépites de chocolat

Garniture pour 24 cups

- Un paquet de caramel Kraft de 340 grammes.
- 2 c. soupe d'eau
- 3 c. soupe de lait
- Sel de mer

Préparation

1. Mettre tout ensemble et brasser jusqu'à ce que tout soit homogène.
2. Ajouter les brisures et mélanger avec vos mains pour les incorporer ou avec le malaxeur.
3. Séparer la pâte à biscuits pour en faire 60 petites boules. Congelez-en une partie et gardez-en 24 pour la recette.
4. Vaporiser un moule à mini muffins d'antiadhésif.
5. Déposer les boules de biscuits à l'intérieur en appuyant pour recouvrir l'espace du fond. Ne pas faire les trous immédiatement.
6. Cuire à 350 F les biscuits pendant 15 à 20 minutes (jusqu'à temps qu'ils soient bien dorés)
7. Pendant la cuisson, déballer les caramels.
8. Vers les 5 dernières minutes de la cuisson des biscuits, déposer les dans un bol en vitre allant au four à micro-onde et ajouter 2 c. soupe d'eau.
9. Cuire pendant 1 minute et brasser. Refaire le processus jusqu'à ce que le caramel soit bien fondu.
10. Ajouter le lait et bien mélanger.
11. Lorsque les biscuits sont prêts, presser légèrement sur les biscuits à l'aide d'une cuillère de bois pour en faire une cavité.
12. Verser le caramel dans les cavités.
13. Lorsque le caramel sera un peu figé, ajouter une petite pincée de sel de mer sur le dessus de chaque biscuit.
14. Laisser repose une bonne heure.