



Biscuits au pop-corn au caramel

[30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de shortening (ou de margarine)
- 1 tasse de pop corn au caramel coupé en morceaux
- 1 gros oeuf
- 1/2 c. à thé de vanille
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de gruau (flocons d'avoine)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Battre ensemble le sucre et le shortening à haute vitesse dans un batteur sur socle ou à la mixette jusqu'à ce que le mélange soit léger soit environ 3 minutes.
3. Ajouter 1/3 tasse de pop corn, l'oeuf et mélanger à la cuillère de bois jusqu'à temps que ce soit bien mélangé. Ajouter les autres ingrédients et mélanger, toujours à la cuillère.
4. Déposer 1 c. à soupe de mélange à biscuits sur la plaque. Séparer les biscuits de 2 pouces environ. Cuire de 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.