

Biscuits au chocolat et caramel

- Ces biscuits au chocolat et au caramel sont tellement délicieux...



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et 3/4 (440 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de beurre salé, ramolli
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de morceaux de chocolat
- 1 tasse (250 ml) de pépites de caramel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Avec votre mélangeur, battre la cassonade, le sucre et le beurre jusqu'à ce que la texture soit légère et crémeuse (environ 2 à 3 minutes).
4. Ajouter les œufs et la vanille et bien incorporer.
5. Ajouter le mélange de farine dans le mélange liquide. Bien mélanger.
6. Ajouter le chocolat et le caramel.
7. Étendre des boules de 2 cuillères à soupe sur une plaque à biscuits.
8. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes.

o. faire cuire pendant 15 à 15 minutes.

“ *Ce n'est pas tous les jours qu'on se fait des biscuits au chocolat et au caramel, mais ça gagne vraiment à être connu... :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)