

Natrel®

Biscuits au caramel, aux pacanes et au bacon



SERT
12



PRÉPARATION
20MIN.



CUISSON
14MIN.

Ingrédients

½ tasse pacanes
½ tasse chocolat noir
½ tasse beurre sans lactose Natrel, à la température ambiante
¾ tasse sucre de canne
1½ tasses de farine
½ c. à thé bicarbonate de soude
½ c. à thé poudre à pâte
14 petits caramels durs (de type Werther's Original)
5 tranches de bacon
1 œuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
2. Faire griller les pacanes environ 5 minutes sur une plaque à pâtisserie. Laisser refroidir.
3. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Le couper en morceaux. Réserver.
4. Hacher grossièrement les noix, le chocolat et les bonbons au caramel. (Conserver une petite quantité de caramel et de bacon pour garnir le dessus des biscuits.)
5. Dans le bol du batteur électrique, battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à ce que le mélange gonfle, blanchisse et prenne une consistance soyeuse. Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau.
6. Dans un bol, tamiser la farine, le bicarbonate et la poudre à pâte.
7. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides, puis ajouter le bacon, les noix, le chocolat et le caramel. Mélanger juste assez pour amalgamer.
8. Tapisser une plaque de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson en silicone.
9. Déposer une grosse cuillère à soupe de pâte sur la plaque pour former des biscuits en prenant soin de bien les espacer (les biscuits auront tendance à s'étendre un peu). Aplatir très légèrement.
10. Faire cuire au four 14 minutes (attention ne pas trop cuire).
11. Laisser les biscuits refroidir quelques minutes avant de déguster.