

Sablés glacés au chocolat et au caramel salé



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
30 min	2 48 h min	24 portions de 2 biscuits (32 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 2 tasses de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1 tasse plus 1 c. à thé de beurre, ramolli, divisées
- 1 c. à thé de vanille
- 30 caramels KRAFT
- 5 c. à thé de lait
- 2 oz (1/4 d'un paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré BAKER'S, haché grossièrement
- 1 c. à thé de flocons de sel de mer

ce qu'il faut faire

Mélanger la farine et le sel. Mélanger au batteur le sucre et 1 t du beurre dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter la vanille; bien mélanger. Incorporer graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque ajout.

Diviser la pâte en deux. Façonner chaque moitié en une boule, puis aplatir en forme de disque. Envelopper chaque disque dans de la pellicule plastique. Réfrigérer 30 min ou jusqu'à ce que la pâte soit froide.

Chauffer le four à 325 °F. Abaisser la moitié de la pâte à 1/4 po d'épaisseur sur une surface légèrement farinée. Utiliser un emporte-pièce de 1 3/4 po pour couper la pâte en 24 cercles, en abaissant de nouveau les restes de pâte, au besoin. Disposer, à 1 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie. Répéter avec le reste de la pâte.

Cuire 18 min ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soient dorés. Laisser refroidir 5 min. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Top

Chauffer les caramels et le lait dans un bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE 1 min ou jusqu'à ce que les caramels aient complètement fondu et que la sauce soit homogène une fois remuée. Étaler environ 1/2 c. à thé de la sauce au caramel sur le dessus de chaque biscuit. Laisser reposer 15 min ou jusqu'à ce que la glace au caramel prenne.

Chauffer le chocolat et le reste du beurre dans un autre bol micro-ondable à intensité MOYENNE 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu une fois remué. Étaler environ 1/2 c. à thé du mélange de chocolat fondu sur le dessus de chaque biscuit; utiliser le dos d'une cuillère pour étaler délicatement le chocolat sur la couche de caramel. Laisser refroidir 15 min.

Saupoudrer uniformément les biscuits des flocons de sel. Réfrigérer 30 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.

Trucs culinaires

Substitut

Préparez la recette avec du chocolat noir 70 % cacao *Baker's Suprême*.

Savoir-faire Conserver les biscuits glacés

Disposez les biscuits glacés en une seule couche dans un contenant hermétique, en mettant une feuille de papier ciré entre chaque étage. Conservez-les à température ambiante 3 jours tout au plus, ou au congélateur 3 semaines tout au plus. Si les biscuits sont congelés, laissez-les décongeler à température ambiante avant de les servir.

Nutrition

Portions

24 portions de 2 biscuits (32 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 24 portions de 2 biscuits (32 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 170

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 10g

Matières grasses saturées 6g

Cholestérol 20mg

Sodium 220mg

Glucides 20g

Fibres alimentaires 0g

Sucres 10g

Protéines 2g

Top

Vitamine A	6 %DV
Vitamine C	0 %DV
Calcium	0 %DV
Fer	4 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

[Top](#)