



Biscuits chocolat dulce de leche et pacanes ou comme un air de Turtles

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



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

8-9 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 120 g (2/3 t.) de margarine ou de beurre
- 140 g (2/3 t.) de cassonade (sucre brun) tassée
- 1 oeuf
- 190 g (1 1/2t.) de farine
- 35 g (1/4 t.) de cacao en poudre
- 1 cuillère à thé de soda à pâte
- Dulce de leche au sirop d'érable* ou des caramels en cube (caramel enveloppé) ou tout autre caramel très épais
- Des demi-pacanes
- Du chocolat fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (170°C).
2. Battre la margarine, la cassonade et l'œuf.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs. Verser le mélange sec avec le premier mélange.

La pâte sera dense.

4. À l'aide d'une grosse cuillère à crème glacée, déposer la pâte sur une plaque recouverte de papier parchemin.
5. Creuser un petit puit pour avoir l'effet d'un nid sur chaque biscuit.
6. Ajouter une bonne cuillère à table comble (c'est Noël !!!) de dulce ou encore un ou deux caramels.
7. Ajouter une ou deux demi-pacanes sur le dessus.
8. Enfourner 8-10 minutes.
9. Couler le chocolat fondu dessus, en faisant des lignes.
10. Laisser refroidir avant de déguster. Tièdes, ils sont fous !

Petite astuce : Attention au choix de caramel, plus il sera coulant plus il disparaîtra dans la pâte à la cuisson. Cela sera bon au goût, mais l'effet sera différent.

* J'ai utilisé celui de Martin Picard, il faut bien le brasser avant de s'en servir. Il peut aussi y avoir de petits cristaux, l'érable à tendance à cristalliser. Cela donnera une texture supplémentaire.