Biscuits Turtles (TROP FACILES)

DESSERTS – 30 MIN. ET MOINS – NOËL – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une boîte de mélange à brownies Betty Crocker au caramel salé
- 1/2 tasse de noix de pécan concassées
- 1 tasse de farine
- 2 oeufs
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1/2 tasse de pépites de chocolat + 2 c. à soupe
- 1 noix de beurre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Vaporiser d'enduit végétal (Pam) une plaque à biscuits. (On peut aussi utiliser du papier parchemin.)
3. Verser dans un grand bol le mélange à brownies. Ajouter les oeufs, la farine, les chocolat et l'huile. Bien mélanger (au mélangeur ou à la mixette).
4. Façonner 18 boules d'égale grosseur et les disposer sur la plaque à biscuit. Écrasez-les doucement pour qu'elles aient la forme d'un biscuit.
5. Prendre les noix concassées et les parsemer sur les biscuits. Appuyez dessus doucement pour qu'elles tiennent bien en place.
6. Avec votre index (huilez-le, ça ira super bien!), faites un petit puit au centre de chaque biscuit pour y accueillir le caramel.

7. Prendre le sachet de caramel et couper l’un des coins. Ajouter environ 1 c. à thé de caramel dans chaque puit.
8. Mettre au four pendant 10 minutes.
9. Une fois les biscuits cuits, les laisser refroidir complètement.
10. Lorsque les biscuits sont bien froids, faites fondre 2 c. à soupe de chocolat et une petite noix de beurre au micro-ondes. Commencer par 30 secondes. Bien brasser. Remettre si nécessaire jusqu’à temps que le chocolat soit bien fondu.
11. Transférer le chocolat fondu dans sac Ziploc. Couper l’un des coins pour en faire une espèce de poche à pâtisserie. Puis, il suffit de faire des zig zag sur les biscuits.