



## ***Biscuit fondant à la Caramilk***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade
- 2/3 tasse de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de pépites de chocolat
- 2 barres Caramilk

## Préparation

---

1. Mettre le beurre, la cassonade, le sucre, l'oeuf, la farine et le bicarbonate de soude ensemble et brasser jusqu'à ce que tout soit homogène.
2. Ajouter les brisures et mélanger avec vos mains pour les incorporer.
3. Séparer la boule en 8 boules.
4. Écraser une boule dans une casserole individuelle en fonte.
5. Déposer 5 carrés de Caramilk.
6. Recouvrir avec une boule en prenant soin de couvrir le tout.
7. Recommencer avec les 3 autres petites casseroles.
8. Cuire à 350 F les biscuits pendant 20 à 25 minutes ( jusqu'à temps qu'ils soient bien dorés).
9. Manger chaud avec de la crème glacée!

