

Des biscuits délicieusement chargés avec Biscoff®

10 étapes
15 portions

Un biscuit Biscoff® est toujours un vrai plaisir, mais un biscuit tout juste cuit et fondant, chargé d'une pâte à tartiner Biscoff® et terminé par un biscuit Biscoff®, fait passer à un autre niveau.

Ingrédients

Cookie

280 g de farine tout usage
½ c. à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café à cuillère chimique
½ cuillère à café de sel casher
110 g de beurre non salé, température ambiante
180 g de pâte à tartiner Biscoff®
200 g de cassonade
105 g de sucre
1 œuf + 1 jaune d'œuf

Décoration

Biscuits Biscoff®
400 g de pâte à tartiner Biscoff®

Préparation

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

2. Mélangez tous les ingrédients secs. Mélangez de la farine polyvalente, du bicarbonate de soude, de la levure chimique et du sel dans un bol. Mélangez bien et réservez.

3. Mélangez le beurre et le pâte à tartiner Biscoff® dans un bol séparé jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur homogène.

4. Ajoutez ensuite du sucre brun et du sucre blanc et continuez à mélanger pendant encore 3 minutes.

5. Ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien combiné. Grattez les côtés du bol selon les besoins.

6. Incorporez soigneusement les ingrédients secs dans les ingrédients humides avec une spatule. Faites attention à ne pas trop mélanger.

7. Utilisez une cuillère de glace pour préparer les biscuits, une grande boule par biscuit. Roulez en boulettes et placez-les sur la plaque de cuisson préparée.

8. Faites cuire pendant 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les bords croustillants commencent à se former. Il vaut mieux sous-cuire les biscuits que de trop cuire.

9. Sortez-les du four et laissez-les refroidir quelques minutes. Placez-les sur une grille pour qu'elles refroidissent complètement.

10 Une fois refroidi, ajoutez environ 1 cuillère à soupe de tartinable Biscoff® sur les biscuits cuits au four. (Si le Biscoff® est dur, laissez au micro-ondes environ 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit fondu.) Ajoutez des miettes de biscuits Biscoff® et un biscuit Biscoff® dessus.