



BISCUITS GAUFRÉS SNICKERS ROUGE SANG.
RECETTE

BISCUITS GAUFRÉS SNICKERS ROUGE SANG.



<?xml version="1.0"?>
TEMPS DE PRÉPARATION
25 min
INGRÉDIENTS

12 articles

NOMBRE DE PORTIONS

20 portions

Ces biscuits d'Halloween festifs regorgent de saveurs SNICKERS.

PARTAGER

- [Pinterest \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Facebook \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Twitter \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Download \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 1/4 de tasse de beurre ramolli
- 3/4 de tasse de sucre granulé, divisé
- 6 c. à soupe de cassonade foncée
- 1 œuf, à température ambiante
- 2 c. à thé de colorant alimentaire rouge
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 1/2 c. à soupe de poudre de cacao
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 3 barres SNICKERS en format Petites joies (51 g), hachées
- 1/2 tasse de sucre à glacer

INSTRUCTIONS.

- 1
Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Dans un bol, battre le beurre, 1/4 de tasse de sucre granulé et de cassonade foncée jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Battre l'œuf dans le mélange; ajouter en battant le colorant alimentaire et la vanille.
- 2
Mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel; remuer dans le mélange de beurre jusqu'à ce qu'il soit homogène. Incorporer les morceaux de barre SNICKERS hachés.
- 3
Diviser la pâte en 20 portions; façonner des boules. Rouler chaque boule dans le reste du sucre granulé, puis dans le sucre à glacer. Placer les boules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin en les espaçant d'au moins 5 cm.
- 4
Cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et craquelées, mais encore légèrement gluantes au centre. Laisser refroidir complètement sur une plaque à pâtisserie.
- 5
Conseil : Verser le chocolat noir fondu en filets sur le dessus et saupoudrer d'une pincée de sel de mer, si désiré.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



[MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.](#)

Temps de cuisson

20 min

Ingrédients

6 articles

[DÉTAILS](#)



[GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.](#)

Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

14 articles

[DÉTAILS](#)



[TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.](#)

Temps de cuisson

15 min

Ingrédients

11 articles

[DÉTAILS](#)



[MAÏS SOUFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.](#)

Temps de cuisson

5 min

Ingrédients

6 articles

[DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.snickerscanada.ca/recipes/biscuits-gaufres-snickers-rouge-sang>