

Recette de biscuits gommeux au cœur d'ours

Ces biscuits seront certainement un nouveau favori pour les enfants et les adultes!



5 de 1 vote

Temps de préparation	Temps de cuisson	Temps total
15 min	10 min	25 min

Portions: 24

Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- 2/3 tasse de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 jaune d'oeuf
- 2 1/4 tasses de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 24 ours gommeux coupés en deux

Instructions

1. Préchauffez le four à 375F. Tapiser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de silicone.
2. Dans un bol moyen ou le bol d'un batteur sur socle, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajouter la vanille et le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine et le sel et mélanger pour former une pâte épaisse.
3. Rouler la pâte en boules d'un pouce et placer sur les plaques à pâtisserie préparées. Utilisez votre doigt pour appuyer deux fois sur chaque balle, en faisant un retrait en forme de cœur. Placez deux moitiés d'ours gommeux dans chaque tiret en forme de V.
4. Cuire au four de 9 à 11 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés au fond et que les ours en gélatine soient fondants. Si les ours en gélatine ne fondent pas complètement, utilisez un cure-dent pour les étaler doucement tout au long de l'encoche du biscuit.
5. Laisser refroidir complètement avant de manger.

<https://onelittleproject.com/gummy-bear-heart-cookies/>