

Snickerdoodles au caramel

Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs, sauf le sucre :

- * 400 g de **farine** T45

- * 3 g de **sel**

- * 6 g de **bicarbonate de sodium** (ou 1 cuillère à café rase), ingrédient que l'on achète au rayon du sel, dans les grandes surfaces

- * 6 g de **crème de tartre** (ou 2 cuillères à café rases).

C'est une poudre levante qui donne un petit goût acide, peu utilisée en France. J'en ai trouvé à Cultura. Il paraît qu'on peut la remplacer par une cuillère à café de vinaigre blanc ou de jus de citron et un peu de levure.

Préparer un caramel avec 200 g de **sucre** en faisant chauffer, sans remuer et, idéalement, avec un couvercle, le sucre avec de l'**eau** (uniquement la quantité nécessaire pour humidifier complètement le sucre).

Quand le caramel est assez foncé (mais pas trop, sinon il serait amer), ajouter rapidement en remuant 20 g de **crème fraîche liquide** préalablement chauffée (plutôt très chaude pour que le caramel ne durcisse pas) puis, seulement ensuite, les autres ingrédients, dans cet ordre :

- * 190 g de **beurre** fondu au four à micro-ondes. Arrêter la cuisson quand le beurre est bien mélangé

- * 2 cuillères à café d'arôme liquide de **vanille** liquide bourbon Vahiné

- * 2 œufs à température ambiante ou passés, chacun leur tour, 10 secondes au four à micro-ondes.

Il faut les ajouter à la fin et, si possible, quand le mélange a refroidi pour éviter qu'ils ne coagulent.

Après avoir mélangé les ingrédients secs et humides séparément, les réunir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Couvrir et faire reposer la pâte au frigo pendant une heure.

Former des boules de 30 g (4 cm de diamètre).

Rouler chaque boule dans du **sucre**.

Cuire à 180 degrés à chaleur tournante (ou 200 degrés sans la chaleur tournante) pendant 8 minutes.

Lorsque les biscuits sortent du four, ils sont mous, mais il ne faut pas prolonger la cuisson si on veut qu'ils soient tendres. Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et durcissent un peu pour les déplacer.