



Collations

Snacks smoky scotch

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de biscuits (mix, salés)
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe sirop d'érable
10 grammes poudre de paprika
70 grammes de beurre salé
60 millilitres whisky

Faites vous-même le meilleur mélange à grignoter! Le mélange de cassonade, de sirop d'érable et de whisky rend ces biscuits si spéciaux. Essayez certainement cette délicatesse!

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 160 °C et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Versez les biscuits dans un grand plat et réservez-les.

Ajoutez le beurre salé, le sirop d'érable, le whisky et le paprika en poudre dans un petit poêlon et portez doucement à ébullition, diminuez ensuite le feu et laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'un sirop épais.

Versez le mélange sur les biscuits dans le plat et mélangez prudemment jusqu'à ce que chaque biscuit soit pourvu d'une petite couche de sirop. Répartissez les biscuits sur la plaque de cuisson, saupoudrez les de cassonade et faites cuire pendant 15 minutes au four.

Retirez du four et laissez refroidir jusqu'à ce que les biscuits soient croquants.

Ustensiles de cuisine

Four

