

## Sauce au caramel facile

Essayez notre simple sauce caramel au micro-ondes qui peut être servie avec des bâtonnets de bretzel, des biscuits Graham, des pommes et des biscuits!



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

Savourez notre délicieuse sauce caramel au micro-ondes!

- 48 caramels crémeux  
Werther's Original, déballés
- 2 cuillères à soupe d'eau
- $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{3}$  tasse de crème épaisse
- Collations assorties, telles que des bâtonnets de bretzel, des biscuits Graham, des pommes ou des biscuits, pour tremper

### Instructions

1. Mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ une minute ou une minute et demie.
2. Ajouter lentement la crème, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte et que le mélange soit lisse. Verser le tout dans un bol de service. Servir avec des collations assorties (bâtonnets de bretzel, biscuits Graham, pommes et biscuits).
3. Conserver la sauce caramel réfrigérée dans un récipient hermétique jusqu'à 3 semaines.

### Variations :

- Caramel salé : Ajouter  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de sel pour créer du caramel salé.
- Caramel au chocolat : Ajouter 1 cuillère à soupe de brisures de chocolat au caramel chaud pour créer du caramel au chocolat.
- Caramel au café : Utiliser de l'espresso instantané à la place de l'eau pour créer du caramel au café.
- Caramel à la citrouille : Ajouter 2 cuillères à soupe de purée de citrouille et 1 cuillère à thé d'épices pour tarte à la citrouille au caramel chaud pour créer du caramel à la citrouille.
- Caramel à l'érable : Utiliser du sirop d'érable à la place de l'eau pour créer du caramel à l'érable.



**Cette délicieuse recette contient**  
Caramels crémeux Werther's Original

## Sauce au caramel facile



Essayez notre simple sauce caramel au micro-ondes qui peut être servie avec des bâtonnets de bretzel, des biscuits Graham, des pommes et des biscuits!



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

Savourez notre délicieuse sauce caramel au micro-ondes!

**Portions :** 1 ½ tasse

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 2 minutes



**Cette délicieuse recette contient**  
Caramels crémeux Werther's Original