

## Fondue au caramel

Vous cherchez la recette de fondue au caramel parfaite? Cette recette est facile à réaliser en seulement 30 minutes, avec le goût délicieux des caramels crémeux Werther's Original. Préparez-vous pour votre prochaine fête en famille et entre amis et profitez de cette délicieuse fondue au caramel.



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

### Ingrédients

Essayez notre recette de fondue au caramel en famille et entre amis!

- 36 morceaux de caramel crémeux Werther's Original, déballés
- $\frac{1}{2}$  tasse de crème moitié-moitié
- $\frac{1}{4}$  cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de vanille

**Portions :** 8

**Temps de préparation :**

15 minutes

**Temps de cuisson :**

15 minutes

### Instructions

1. Faire fondre les caramels avec la crème moitié-moitié, le sel et la vanille dans une casserole moyenne à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient lisses, en remuant de temps en temps.
2. Servir immédiatement avec un assortiment de fruits, de biscuits, de bretzels, de guimauves, de noix ou de cubes de gâteau quatre-quarts.

Dégustez votre fondue au caramel avec jusqu'à 8 personnes!



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