

## Pain au caramel à la citrouille épicée

Cette recette simple en 3 étapes se prépare aussi facilement qu'elle se déguste!



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

### Ingrédients

- 20 caramels mous à la citrouille épicée Werther's Original
- $\frac{2}{3}$  tasse de beurre ramolli
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 2 gros œufs
- 1 boîte (15 oz) de citrouille 100 % pure
- 2  $\frac{3}{4}$  tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille

### Temps de préparation

- 30 minutes

### Nombre de portions

- 1 pain

### Méthode

1. Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser un moule à pain de 9 x 5 po (2 L) de papier parchemin. Couper les caramels en petits morceaux; mettre de côté.
2. À l'aide d'un mélangeur électrique, battre le beurre, le sucre à glacer et la vanille à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la citrouille en battant. Dans un autre bol, fouetter la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et les épices pour tarte à la citrouille; incorporer au mélange de citrouille juste assez pour combiner. Incorporer les morceaux de caramel. Verser dans le moule préparé.
3. Cuire au four de 85 à 90 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 15 minutes; transférer directement sur la grille. Laisser refroidir complètement avant de trancher.

### Astuces

- Remplacer les caramels mous à la citrouille épicée par des crème-caramels mous Werther's Original.



Cette délicieuse recette contient

Caramels mous à la citrouille épicée Werther's Original