

Pain au caramel épicé

Découvrez ce délicieux pain au caramel épicé, préparé avec des caramels crémeux Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez notre recette de pain au caramel épicé.

- 25 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- 2 $\frac{1}{4}$ tasses de farine tout usage - divisée
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ou de margarine - ramolli(e)
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser et fariner un moule à pain de 9 x 5 pouces. Mettre de côté.
2. Couper les caramels en quatre morceaux à l'aide de ciseaux de cuisine. Mélanger avec 2 cuillères à soupe de farine dans un petit bol pour les empêcher de coller ensemble. Mettre de côté.
3. Couper les tranches de pommes dans la garniture de tarte en tiers.
4. À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant après chaque ajout.
5. Dans un autre bol, mélanger le reste de la farine et des épices.
6. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre et bien mélanger.
7. À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger les pommes et les morceaux de caramel. Verser dans le moule à pain préparé.
8. Cuire au four pendant 1 heure et 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Refroidir complètement sur une grille métallique, puis retirer de la plaque.

Ce pain au caramel unique est prêt à être dégusté!

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Pain au caramel épicé



Découvrez ce délicieux pain au caramel épicé, préparé avec des caramels crémeux Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez notre recette de pain au caramel épicé.

- 1 cuillère à thé d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 boîte (21 oz) de garniture de tarte aux pommes

Portions : 1 pain

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original