

## *Petits pains à la pomme caramel*

Facile et délicieux! Essayez nos petits pains à la pomme caramel, concoctés avec des biscuits du magasin, des pommes et des caramels crémeux Werther's Original.



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

### Ingrédients

Savourez nos délicieux petits pains à la pomme caramel!

- 28 caramels crémeux Werther's Original, déballés et coupés en tiers
- 2 boîtes de 16 onces de pâte à biscuits réfrigérée, en quartiers
- 1 pomme Granny Smith, pelée, épépinée et coupée en morceaux de 1/2 pouce
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 2 cuillères à thé de cannelle
- 1/8 cuillère à thé de sel casher

### Intructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Enduire un grand moule à cheminée d'aérosol de cuisson. Mélanger les biscuits, les pommes, les caramels et le beurre dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient enrobés. Ajouter la cassonade, la cannelle et le sel, et remuer pour enrober.
2. Transférer le mélange de biscuits dans le moule préparé. Cuire au four jusqu'à ce que les biscuits soient dorés, environ 30 à 40 minutes. Renverser délicatement sur une assiette de service.
3. Pendant ce temps, mélanger le sucre, le lait et la vanille dans un petit bol jusqu'à ce qu'un glaçage lisse se forme. Verser un filet de glaçage et servir chaud.

#### Remarque :

N'hésitez pas à ajouter 1 tasse de pacanes, de noix de Grenoble ou de vos noix préférées!

#### Substitution :

Remplacez la pomme par 1 grosse poire ou 1 grosse pêche pour créer votre propre recette.

#### Suite à la page 2



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

## *Petits pains à la pomme caramel*

Facile et délicieux! Essayez nos petits pains à la pomme caramel, concoctés avec des biscuits du magasin, des pommes et des caramels crémeux Werther's Original.



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

### **Ingrédients**

Savourez nos délicieux petits pains à la pomme caramel!

- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille pur

**Portions :** environ 5 morceaux

**Temps de préparation :** 50 minutes

**Temps de cuisson :** 55 minutes



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