

Petits gâteaux renversés au caramel et aux ananas

—

Essayez notre version de ce classique nostalgique! Nos petits gâteaux renversés à l'ananas contiennent un ananas glacé de caramel doré concocté avec des caramels crémeux Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux petits gâteaux renversés au caramel et aux ananas!

- 22 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 12 tranches d'ananas en conserve, égouttées
- 12 cerises au marasquin, égouttées
- 3 gros œufs
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de crème sure
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille pur

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Tapiser un moule à muffins géant de 12 trous avec des carrés en papier sulfurisé. Graisser légèrement chaque trou avec de l'aérosol de cuisson.
2. Déposer une tranche d'ananas et une cerise au fond de chaque trou à muffins. Battre les œufs et le sucre dans un grand bol avec un fouet ou un batteur à main électrique jusqu'à ce qu'ils soient épais et jaune pâle, environ 3 minutes. Incorporer l'huile, la crème sure et la vanille en battant, jusqu'à consistance lisse. Mélanger avec un fouet la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un petit bol séparé. Ajouter lentement les ingrédients secs au mélange d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Remplir aux deux tiers chaque trou à muffins avec de la pâte.
3. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre, environ 30 à 35 minutes. Refroidir pendant 5 minutes. Transférer les petits gâteaux sur une grille métallique pour les refroidir complètement.
4. Pendant ce temps, 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 1 à 1 ½ minute. Retirer le papier sulfurisé et renverser les petits gâteaux. Servir avec un filet de sauce caramel et de la crème fouettée.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Petits gâteaux renversés au caramel et aux ananas

—

Essayez notre version de ce classique nostalgique! Nos petits gâteaux renversés à l'ananas contiennent un ananas glacé de caramel doré concocté avec des caramels crémeux Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux petits gâteaux renversés au caramel et aux ananas!

- 2 ½ tasses de farine
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de sel casher
- Garniture fouettée, pour servir

Portions : environ 12 portions/morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original