

## Gâteau pomme au caramel dans une tasse

Cet automne, une gourmandise fourrée de caramel surprise est prête en quelques minutes!



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

### Ingrédients

- ¼ de tasse de farine tout usage
- 3 c. à soupe de sucre cristallisé
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé d'épices à tarte aux pommes
- Pincée de sel
- 2 c. à soupe de lait
- 4 c. à thé de compote de pommes
- 2 c. à thé d'huile végétale
- 2 caramels mous à la pomme au caramel Werther's Original

### Temps de préparation

- 10 minutes

### Nombre de portions

- 1

### Méthode

1. Dans un petit bol, fouetter la farine, le sucre, la poudre à pâte, les épices à tarte aux pommes et le sel.
2. Faire un puits au centre du mélange de farine; incorporer le lait, la compote de pommes et l'huile en fouettant jusqu'à ce que le tout soit combiné.
3. Verser le mélange dans une tasse de 8 onces. Déposer les caramels au centre de la pâte.
4. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 ½ à 2 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir légèrement.

### Astuces

- Versez un filet de caramel sur le gâteau pour une délicieuse garniture.
- Placez la tasse sur un essuie-tout dans le four à micro-ondes pour récupérer les éclaboussures éventuelles!
- Si vous le désirez, remplacez les caramels mous à la pomme au caramel par des crème-caramels mous Werther's Original.



**Cette délicieuse recette contient**

Caramels mous à la pomme au caramel Werther's Original