

Sablés au chocolat et au caramel salé

Nos sablés au chocolat, concoctés avec des crème-caramels mous Werther's Original, ont un centre crémeux au caramel salé. Vous allez adorer ces sablés au caramel faciles à préparer!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez notre délicieuse recette de sablés sucrés et salés!

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1/4 cuillère à thé de vanille
- 1/4 tasse de poudre de cacao
- 1 tasse moins 1 cuillère à soupe de farine tout usage
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 18 crème-caramels mous Werther's Original, déballés
- Sel casher

Instructions

1. Dans un mélangeur muni d'une palette, battre le beurre avec le sucre, puis ajouter la vanille et mélanger. Ajouter la farine, la poudre de cacao et le sel puis mélanger.
2. Former des boules et les déposer dans des mini-moules à muffins. Aplatir avec le dos d'une cuillère à soupe à mesurer. Cuire au four à 375 °F pendant 12 à 15 minutes.
3. Dès qu'ils sortent du four, utiliser une cuillère à mesurer pour faire une dépression dans le haut. Rouler chaque caramel en boule et le déposer dans la dépression. Saupoudrer un peu de sel casher sur le caramel au fur et à mesure que la chaleur du sablé le fait fondre.
4. Laisser refroidir et savourer ces sablés au caramel salé uniques et délicieux!

Portions : 18 morceaux

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original