

Bouchées aux éclairs caramels

Une friandise croustillante préparée avec des éclairs caramels mous.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses bouchées aux éclairs caramels mous!

- 3 cuillères à soupe de lait
- $\frac{1}{3}$ tasse de beurre
- 36 (232 g) éclairs caramels mous Werther's Original, déballés
- 3 $\frac{1}{2}$ tasses de flocons de maïs

Portions : 24

Temps de préparation :

10 minutes

Instructions

1. Faire fondre le beurre dans le lait dans une casserole à feu doux.
2. Ajouter les caramels et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
3. Ajouter les flocons de maïs et bien mélanger.
4. Chemiser une plaque à biscuits de papier sulfurisé et déposer 1 cuillère à soupe de pâte par biscuit.
5. Laisser refroidir pendant 30 minutes.



Cette délicieuse recette contient
Éclairs caramels mous Werther's Original