

Gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel

Les gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel sont une gâterie amusante et délicieuse que toute la famille adorera. Et cette recette de gâteaux-sandwich au chocolat avec caramels crémeux Werther's Original rend ce gâteau-sandwich unique en son genre.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez nos gâteaux-sandwich riches et crémeux!

- 14 morceaux de caramel crémeux Werther's Original, déballés
- ½ tasse de crème extra-grasse
- 1 ½ tasse de brisures de chocolat semi-sucré, divisées
- 30 g de chocolat non sucré, haché
- 1 bâtonnet de beurre non salé, en dés

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Pulvériser la plaque à pâtisserie avec un aérosol antiadhésif.
2. Pour préparer la garniture, combiner les caramels, la crème et ½ tasse des brisures de chocolat dans un bol en verre allant au micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant une minute. Bien remuer et retourner au micro-ondes pendant 30 secondes supplémentaires ou jusqu'à ce que le caramel et le chocolat soient complètement fondus. Remuer encore et réfrigérer.
3. Mélanger le chocolat non sucré, le reste des brisures de chocolat (1 tasse) et le beurre dans un bol en verre moyen allant aux micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant une minute. Bien remuer et retourner au micro-ondes pendant 30 secondes supplémentaires. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Laisser refroidir pendant cinq minutes.
4. Dans un autre bol, fouetter ensemble le sucre, les œufs et la vanille : mettre de côté. Mélanger la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol : mettre de côté.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel

Les gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel sont une gâterie amusante et délicieuse que toute la famille adorera. Et cette recette de gâteaux-sandwich au chocolat avec caramels crémeux Werther's Original rend ce gâteau-sandwich unique en son genre.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez nos gâteaux-sandwich riches et crémeux!

- ¼ tasse de poudre de cacao
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel casher
- ¼ tasse de sucre granulé
- 3 gros œufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 1 tasse de farine tout usage

Instructions

5. Incorporer le mélange d'œufs dans le chocolat refroidi. Ajouter le mélange de farine.
6. Déposer à la cuillère ¼ tasse de pâte sur la plaque à pâtisserie préparée, en gardant les formes rondes et d'environ deux pouces de diamètre. Laisser de l'espace entre chaque biscuit car ils s'étaleront en cuisant. Faire cuire pendant environ sept minutes. Si les biscuits semblent un peu mous au centre, les faire cuire une à deux minutes supplémentaires. Les retirer du four et les laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de les transférer doucement sur une surface plane. Refroidir complètement avant de garnir.
7. Fouetter le mélange de garniture réfrigéré jusqu'à ce que sa couleur éclaircisse. Il doit avoir la consistance d'une crème fouettée très épaisse. Étaler 2 cuillères à soupe de garniture sur huit des moitiés de gâteau et garnir avec les moitiés restantes pour servir.

Huit délicieux gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel sont prêts à manger!

Suite à la page 3



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel

Les gâteaux-sandwich au chocolat et au caramel sont une gâterie amusante et délicieuse que toute la famille adorera. Et cette recette de gâteaux-sandwich au chocolat avec caramels crémeux Werther's Original rend ce gâteau-sandwich unique en son genre.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Essayez nos gâteaux-sandwich riches et crémeux!

Portions : 8 gâteaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original