

## *Brownies aux pacanes et au caramel*

Aux noix, sucrés et délicieux. Parfait pour les débutants. Savourez des brownies aux pacanes concoctés avec des caramels crémeux Werther's Original, comme s'ils étaient frais de la boulangerie!



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

### **Ingrédients**

Goûtez à nos brownies aux pacanes – concoctés avec des caramels crémeux Werther's Original!

- 25 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 1–1 ½ tasse de pacanes hachées
- 1 boîte de mélange de brownies préféré (pour plaque de 13 po x 9 po)
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de moitiés de pacanes
- Crème glacée à la vanille (facultatif)

### **Instructions**

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser uniquement le fond d'un plat de cuisson de 13 po x 9 po.
2. Préparer le mélange de brownies conformément à la méthode sur la boîte.
3. Éparpiller les pacanes hachées sur le dessus.
4. Faire cuire les brownies selon les instructions. Laisser refroidir pendant 10 minutes.
5. Faire fondre les caramels et l'eau dans une casserole à feu doux, en remuant fréquemment.
6. Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille en mélangeant.
7. Verser en zigzag un filet du mélange de caramel sur les brownies cuits au four.
8. Déposer les moitiés de pacanes sur le caramel.

Les brownies aux pacanes sont prêts à être servis (peut-être accompagnés de crème glacée à la vanille)!

**Donne :** environ 2 douzaines



**Cette délicieuse recette contient**  
Caramels crémeux Werther's Original