

Carrés au chocolat au caramel salé

Avec une bonne touche de
crème-caramels mous.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux
carrés au chocolat au
caramel salé!

- 42 (256 g) crème-caramels
mous Werther's Original,
déballés, divisés
- ½ tasse de chocolat amer de
bonne qualité
- ¾ tasse de beurre doux
- 1 ½ tasse de sucre
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de
vanille
- 1 tasse de farine tout-usage
- ½ cuillère à thé de sel kasher
et ¼ cuillère à thé pour
parsemer

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Chemiser un moule à cuisson de 9 po x 13 po de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium graissé.
3. Couper 24 caramels en petits morceaux. Réserver les autres.
4. Verser le chocolat et le beurre dans un bol pour micro-ondes de grandeur moyenne. Faire cuire au four à micro-ondes à haute température, une minute ou le temps de fondre le mélange. Remuer toutes les 30 secondes.
5. Y verser le sucre.
6. Ajouter les œufs et la vanille en remuant pour bien les incorporer.
7. Ajouter la farine et ½ cuillère à thé de sel, et mélanger.
8. Incorporer les morceaux de caramel.
9. Verser le mélange dans le moule et l'étendre uniformément à l'aide d'un couteau.
10. Faire cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que les carrés soient cuits et se détachent des parois du moule.
11. Laisser refroidir ½ heure.

Suite à la page 2



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

Carrés au chocolat au caramel salé

Avec une bonne touche de
crème-caramels mous.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux
carrés au chocolat au
caramel salé!

Temps de préparation :

30 minutes

Portions : 24

Instructions

12. Entretemps, faire fondre le reste des caramels avec 1 cuillère à thé d'eau au four à micro-ondes.
13. Verser sur les carrés et parsemer du sel restant (¼ cuillère à thé). Laisser refroidir complètement.



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