

## *Carrés S'mores au caramel*

Les carrés S'mores garnis de maïs soufflé croquant au caramel Werther's Original ajoutent un petit plus à une recette favorite familiale.



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

### **Ingrédients**

Savourez nos délicieux carrés s'mores au au caramel!

- ¾ tasse de beurre non salé
- 270 g (2 sachets) de biscuits graham, émiettés finement
- 4 tasses de guimauves miniatures
- 8 oz de chocolat mi-sucré, fondu
- 4 tasses de maïs soufflé au caramel Werther's Original

### **Temps de préparation :**

20 minutes

**Portions :** 24

### **Instructions**

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux; incorporer les miettes de biscuits graham en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Retirer du feu; laisser refroidir légèrement.
2. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, presser le mélange de biscuits graham dans un moule de 13 x 9 pouces tapissé de papier sulfurisé.
3. Saupoudrer uniformément les guimauves sur la base; faire cuire au four à 350 °F pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes.
4. Étendre la moitié du chocolat sur les guimauves; répartir uniformément le maïs soufflé sur le dessus; verser en filet le reste du chocolat.
5. Réfrigérer pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le tout soit ferme et pris. Couper en 24 carrés ou rectangles.

### **Astuce :**

Utiliser du chocolat au lait au lieu du chocolat mi-sucré.



**Cette délicieuse recette contient**

Maïs soufflé au caramel Werther's Original