

Carrés sucrés-salés au caramel

Préparés avec des crème-caramels mous.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux carrés sucrés-salés au caramel!

- 22 (256 g) crème-caramels mous Werther's Original
- 3 cuillères à soupe de crème légère 18 %
- 6 tasses de bretzels émiettés
- 5 tasses de maïs éclaté

Portions : 16

Temps de préparation :

5 minutes

Instructions

1. Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen-bas les caramels et la crème en remuant fréquemment pendant environ 10 minutes ou jusqu'à consistance lisse.
2. Retirer du feu et laisser refroidir une dizaine de minutes.
3. Mélanger les bretzels et le maïs dans un grand bol.
4. Y verser le mélange de caramel; remuer délicatement avec une spatule de caoutchouc pour enrober uniformément.
5. À l'aide d'une spatule, presser le mélange uniformément dans un moule à cuisson carré de 8 po chemisé de papier sulfurisé.
6. Réfrigérer environ 1 h ou jusqu'à durcissement.



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