

Tortues au caramel salé enrobées de chocolat au micro-ondes

Rapide et délicieux! Essayez nos délicieuses tortues au caramel salé enrobées de chocolat préparées au micro-ondes!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses tortues au caramel salé enrobées de chocolat au micro-ondes!

- 22 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- 170 grammes de moitiés de pacanes, grillées
- 2 cuillères à thé d'eau
- 1 tasse de brisures de chocolat mi-sucré ou de brisures de chocolat noir
- Sel floconneux, comme garniture

Instructions

1. Tapisser une plaque à pâtisserie avec rebords de papier sulfurisé et graisser légèrement avec de l'aérosol de cuisson. Disposer les pacanes en petites grappes espacées d'environ 2 pouces sur la plaque à pâtisserie préparée.
2. Mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ 1 à 1 ½ minute.
3. Verser 1 à 2 cuillères à soupe de caramel sur chaque grappe. Congeler jusqu'à ce que le caramel durcisse, environ 5 minutes.
4. Pendant ce temps, placer les brisures de chocolat dans un bol allant au micro-ondes et chauffer par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche de cuisson, jusqu'à ce qu'elles fondent. Retirer les grappes du congélateur et verser en zigzag un filet de chocolat sur la couche de caramel. Garnir de sel.
5. Réfrigérer les grappes jusqu'à ce qu'elles soient complètement prises, environ 15 à 20 minutes.

Portions : environ 6 portions/morceaux

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 32 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original