Bouchées aux éclairs caramels

Une friandise croustillante préparée avec des éclairs caramels mous

www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 3 c. à soupe de lait
- ⅓ tasse de beurre
- 36 bonbons (232 g) éclairs caramels mous Werther´s Original, déballés
- 3 ½ tasses de flocons de maïs

Temps de préparation:
10 minutes
Portions: 24

Méthode

1. Faire fondre le beurre dans le lait dans une casserole à feu doux.
2. Ajouter les éclairs caramels mous et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
3. Ajouter les flocons de maïs et bien mélanger.
4. Chemiser une plaque à biscuits de papier sulfurisé et déposer 1 c. à soupe de pâte par biscuit.
5. Laisser refroidir pendant 30 minutes.