

Carrés sucrés-salés au caramel

Préparés avec des caramels mous



www.werthers-original.ca

Ingrédients

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

Temps de préparation:

5 minutes

Portions: 16

Méthode

- 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.