# Écorce de bretzels au caramel et au chocolat

Une combinaison de plusieurs favoris : le sel, le chocolat et des caramels crémeux

www.werthers-original.ca

## Ingrédients

- 8 oz de chocolat mi-sucré
- 128 g de caramels crémeux Werther's Original[MC]
- 2 c. à soupe de crème extra-grasse
- 1 tasse de bretzels salés
- ¼ tasse de pacanes, hachées
- 1 c. à thé de sel marin

**Temps de préparation:** 10 minutes
**Portions:** 8 à 10

## Méthode

1. Chemiser une plaque de cuisson de papier paraffiné.
2. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat. Réserver et laisser refroidir légèrement.
3. Combiner les caramels et la crème dans un bol allant au micro-ondes. Faire chauffer à température élevée par tranche de 30 secondes, jusqu'à ce que les caramels soient fondus, en mélangeant entre chaque fois.
4. Étendre le chocolat en une couche uniforme sur le papier paraffiné. Disposer les bretzels sur le chocolat.
5. Verser le caramel en filet sur le chocolat. Garnir avec les pacanes hachées.
6. Mettre au réfrigérateur pendant une heure. Briser en morceaux et servir!