

## *Carrés au chocolat au caramel salé*

Avec une bonne touche de  
caramels mous



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### **Ingrédients**

- 42 bonbons (256 g) caramels mous Werther's Original, déballés, divisé
- ½ tasse de chocolat amer de bonne qualité
- ¾ tasse de beurre doux
- 1 ½ tasse de sucre
- 3 gros œufs
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de farine tout-usage
- ½ c. à thé de sel kasher et ¼ c. à thé pour parsemer

### **Temps de préparation:**

30 minutes

**Portions:** 24

### **Méthode**

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Chemiser un moule à cuisson de 9 po x 13 po de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium. graissé.
3. Couper 24 caramels en petits morceaux. Réserver les autres.
4. Verser le chocolat et le beurre dans un bol pour micro-ondes de grandeur moyenne. Faire cuire au four à micro-ondes à haute température, une minute ou le temps de fondre le mélange. Remuer toutes les 30 secondes.
5. Y verser le sucre.
6. Ajouter les œufs et la vanille en remuant pour bien les incorporer.
7. Ajouter la farine et ½ c. à thé de sel, et mélanger.
8. Incorporer les morceaux de caramel.
9. Verser le mélange dans le moule et l'étendre uniformément à l'aide d'un couteau.
10. Faire cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que les carrés soient cuits et se détachent des parois du moule.
11. Laisser refroidir ½ heure.
12. Entretemps, faire fondre le reste des caramels avec 1 c. à thé d'eau au four à micro-ondes.
13. Verser sur les carrés et parsemer du sel restant (¼ c. à thé). Laisser refroidir complètement.

### **Remarque**

Couper les caramels à l'aide de ciseaux aiguisés.  
Utiliser un mélange à carrés au chocolat du commerce pour un résultat plus rapide.