

# Carrés S'mores au caramel

Débordantes des saveurs réconfortantes de citrouille épicée et de caramel, ces brioches à la cannelle au bon goût de beurre vaudront la peine d'être partagées au déjeuner ou lors d'un brunch.

## Ingrédients

- 3/4 tasse de beurre non salé
- 270 g (2 sachets) de biscuits graham, émiettés finement
- 4 tasses de guimauves miniatures
- 8 oz de chocolat mi-sucré, fondu
- 4 tasses de maïs soufflé au caramel Werther's Original

## Temps de préparation

- 20 minutes

## Nombre de portions

- 24



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

## Méthode

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux; incorporer les miettes de biscuits graham en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Retirer du feu; laisser refroidir légèrement.
2. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, presser le mélange de biscuits graham dans un moule de 13 x 9 pouces tapissé de papier parchemin.
3. Saupoudrer uniformément les guimauves sur la base; faire cuire au four à 350 °F pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes.
4. Étendre la moitié du chocolat sur les guimauves; répartir uniformément le maïs soufflé au caramel Werther's Original sur le dessus; verser en filet le reste du chocolat.
5. Réfrigérer pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le tout soit ferme et pris. Couper en 24 carrés ou rectangles.

## Astuces

Utiliser du chocolat au lait au lieu du chocolat mi-sucré.



**Cette délicieuse recette contient**

Maïs soufflé au caramel Werther's Original.