

Pommes au caramel classiques



Préparées avec des
caramels crémeux
Werther's Original



www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 4 pommes de grosseur moyenne
- 4 bâtons pour pommes au caramel
- 50 bonbons (300 g) caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 2 c. à soupe de lait évaporé

Temps de préparation:

20 minutes

Number of portions: 4

Méthode

- 1.** Insérer chaque bâton au sommet d'une pomme. Verser les bonbons et le lait dans un bol pour micro-ondes d'un litre. Cuire au four micro-ondes à haute température en remuant fréquemment jusqu'à consistance lisse, environ trois minutes.
- 2.** Plonger les pommes dans le caramel fondu, les enrobant complètement et uniformément à l'aide d'une cuillère.
- 3.** Disposer les pommes sur un papier ciré jusqu'à ce que le caramel fige ou les réfrigérer 15 minutes pour un résultat plus rapide.

Remarque

Variante délicieuse aux noix : parsemer le papier ciré d'arachides salées écalées hachées ou de noisettes grillées. Déposer le fond des pommes trempées dans le caramel. Arroser les pommes de chocolat mi-amer ou au lait, fondu.