

Barres au caramel et aux noix de cajou salées

Avec une croûte sablée fondant dans la bouche et une couche de caramel au goût de beurre et de noix de cajou salées, ces barres sont une délicieuse friandise qui ne manquera pas de plaire.

Ingrédients

Croûte sablée

- 1 ½ tasse (375 mL) de farine tout usage
- ⅓ tasse (75 mL) de sucre cristallisé
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- ½ tasse (125 mL) de beurre non salé, ramolli

Couche de caramel et de noix de cajou

- 48 crème-caramels mous à la vanille Werther's Original
- 2 c. à soupe (30 mL) de beurre non salé
- 1 ½ tasse (375 mL) de noix de cajou salées

Temps de préparation

- 25 minutes

Nombre de portions

- 18



www.werthers-original.ca

Préparation

- 1. Croûte sablée :** Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule carré de 9 po (23 cm) d'une quantité suffisante de papier sulfurisé pour que les bords dépassent légèrement. Dans un petit bol, combiner la farine, le sucre et le sel.
- 2. Au robot culinaire,** mélanger par impulsion le mélange de farine et le beurre jusqu'à ce que le tout ressemble à des miettes grossières. Presser au fond du moule préparé. Cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée et ferme. Laisser refroidir complètement.
- 3. Couche de caramel et de noix de cajou :** Entre-temps, dans une casserole, combiner le beurre et les caramels à feu moyen-doux; cuire, en fouettant, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fondus, mélangés et onctueux. Incorporer les noix de cajou.
- 4. Étendre uniformément** sur la croûte sablée; lisser le dessus. Laisser refroidir complètement jusqu'à ce que le caramel soit pris. Couper en barres.

Astuces

- Remplacer les noix de cajou par des arachides, des pacanes ou des amandes.
- Pour varier, verser un filet de chocolat noir fondu.



Cette délicieuse recette contient

Crème-caramels mous à la vanille Werther's Original