Pimp ton biscuit soda partie 2 : Carrés au caramel salé et au chocolat

RECETTES – COLLATIONS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

18 MIN

TEMPS DE REPOS : 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 20 biscuits soda
- 100 ml de beurre salé ou de margarine
- 100 ml de cassonade
- 1/2 c. à thé de vanille
- 3/4 tasse de pépites de chocolat au lait ou noir (au goût)
- Des trucs pour décorer : j’ai pris des M&M printaniers, ça pourrait être des pretzel, des amandes, des arachides, des Smarties, des pépites de caramel, etc.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Déposer les biscuits soda côte à côte sur une plaque à biscuit tapissée de papier aluminium,
3. Dans une petite casserole faire fondre le beurre et la cassonade à feu moyen. Bien mélanger. Porter à ébullition tout en brassant. Faire bouillir 3 minutes. Ajouter la vanille et continuer à faire chauffer, tout en brassant, pendant une minute de plus.
4. Verser le caramel sur les biscuits. Bien étendre partout. Mettre au four 8-9 minutes.
5. Sortir du four et mettre les pépites sur le caramel. Attendre quelques minutes. Le chocolat va fondre. Une fois fondu, étendre le chocolat avec une spatule.

6. Ajouter les M&M ou les autres décorations de votre choix.
7. Réfrigérer une bonne heure. Casser avec les doigts et servir tel quel!