

# claire's BRICOLAGE Pommes au caramel maison

Face à de savoureuses friandises, rien ne vaut un cri de joie pour Halloween !  
Tu peux maintenant faire tes pommes au caramel maison en quelques minutes !

## OUTILS ET INGRÉDIENTS



Pommes

425g de caramels prêt à l'emploi

3 cuillères à soupe de crème épaisse

Des décorations amusantes telles que des bonbons, des paillettes comestibles, des pépites de chocolat, etc.

Papier sulfurisé

Paille ou baton de brochette

Plaque de cuisson

## INSTRUCTIONS

**Étape 1:** Nettoye les pommes. C'est une étape importante ! Avec du sopalin, assure-toi que toutes les pommes sont bien lavées et séchées. Cela permettra au caramel de bien coller.

**Étape 2:** Insère le baton de brochette au centre de chaque pomme.

**Étape 3:** Dispose les décorations et prépare la plaque de cuisson avec une couche de papier sulfurisé pour que les pommes ne collent pas au plat !

**Étape 4:** Mélange le caramel et la crème épaisse dans un saladier.

**Étape 5:** Mets le mélange caramel crème au micro-ondes 30 secondes et recommence plusieurs fois (30 secondes) jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse.

**Étape 6:** Trempe les pommes dans le mélange de caramel chaud (une à la fois à l'aide du baton). Fais bien pivoter les pommes pour obtenir une belle couche de caramel bien épaisse !

**Étape 7:** Si tu le souhaites, roule les pommes fraîchement couvertes de caramel dans les décorations !

**Étape 8:** Laisse tes belles pommes au caramel refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le caramel soit pris, puis savoure tes délicieuses friandises d'automne !!!

