

## Caramels mous aux cacahuètes grillées et salées



Je continue la semaine très gourmande en vous proposant de délicieux et irrésistibles caramels mous ! Et pour que ce soit encore plus irrésistible j'y ajouté des cacahuètes grillées et salées, ça donne du croquant à ces caramels suuuper mous ! De plus, le sel sur les cacahuètes renforce le goût des caramels. Vraiment délicieux !

### **Pour une vingtaine de caramels mous**

#### **Ingrédients:**

1 boîte de 397g de lait concentré sucré

250g de sucre

50g de beurre

Cacahuètes salées et grillées

#### **Préparation:**

Versez le sucre dans une casserole et faites-le chauffer sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.

Pendant ce temps, versez le lait concentré sucré dans un saladier et faites-le chauffer au four à micro-ondes environ 2min.

Lorsque le caramel est doré, versez doucement le lait concentré sucré chaud sur le caramel. Mélangez et faites chauffer sur feu doux pour obtenir un mélange homogène pendant environ 3min.

Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez vivement.

Laissez tiédir et versez dans un plat carré préalablement graissé et recouvert de film alimentaire. Parsemez de cacahuètes et placez au réfrigérateur pour au moins 3H.

Démoulez puis coupez en carrés. Les caramels se gardent au frais.