



Triangles aux pépites de caramel Skor

Ingrédients

- 1 tasse (225 gr) de beurre ramolli ou de margarine ramollie**
- 1 tasse (180 gr) de cassonade blonde tassée**
- 1 c. à thé (cc) de vanille**
- 1 jaune d'oeuf**
- 2 tasses (260 gr) de farine tout-usage**
- 1 paquet (200 gr) (1 1/3 tasse) de pépites de caramel SKOR CHIPITS, divisées**
- 1 paquet (300 gr) (1 2/3 tasses) de grains de chocolat mi-sucré CHIPITS**

- 1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).**
- 2. Dans un grand bol, battre le beurre et la cassonade jusqu'à ce que la texture soit légère. Incorporer la vanille et le jaune d'oeuf et battre jusqu'à consistance crémeuse.**
- 3. Incorporer la farine et 1 tasse (150 gr) de pépites de caramel. Presser dans un moule à gâteau roulé non graissé de 15 1/2 x 10 1/2 (39 x 27 cm).**
- 4. Cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte dore légèrement. Parsemer immédiatement de grains de chocolat mi-sucré. Laisser reposer environ 5 minutes pour ramollir; étendre uniformément. Parsemer du reste des pépites de caramel (1/3 tasse/50 gr). Refroidir complètement. Couper en carrés de 3 po (7,5 cm); couper chaque carré en 4 triangles.**

Source: [Cuisine de Hersheys](#)

Les plats cuisinés de Esther B