

# Carrés au caramel

## Ingrédients

- ½ tasse de beurre ramolli
- 1 ¼ de tasse de cassonade tassée
- 2 œufs
- 2 c. à thé de vanille
- 1 ¼ de tasse de farine
- ¼ c. à thé de sel
- 1/3 de tasse de chocolat au lait ou mi-sucré haché
- 2 c. à table de sauce au caramel du commerce

## Instructions

1. Dans l'Extra Chef, battre le beurre avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange ait gonflé. Ajouter les œufs, un à un, en battant, puis la vanille.
2. Dans la tasse à mesurer, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sel et le chocolat haché. Incorporer les ingrédients secs à la préparation au beurre en deux fois.
3. À l'aide d'une spatule, verser la pâte dans un UltraPro beurré. Cuire au centre du four préchauffé à 325°F pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
4. Déposer le moule sur une grille et étendre la sauce au caramel sur le dessus du gâteau encore chaud. Laisser refroidir le gâteau dans le moule. Couper en carrés.