Carrés aux brisures rayées

DESSERTS – 30 MIN. ET MOINS – COLLATIONS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de chapelure Graham
- 1/3 tasse beurre non salé fondu
- 1 tasse de noix de Grenoble hachées
- 1 tasse de noix de coco râpée et sucrée
- 1 boite de lait condensé sucré
- 1 paquet de brisures de chocolat blanc et au lait rayées Le Décadent PC

Préparation

1. .Préchauffer votre four à 350 F.
2. Mélanger la chapelure et le beurre ensemble.
3. Déposer le mélange dans un plat en métal carré de 9 pouces enduit avec du vaporisateur antiadhésif.
4. Bien presser.
5. Étendre la noix de coco et les noix de Grenoble.
6. Couler le lait condensé partout sur le mélange!
7. Enfourner pendant 25 minutes au centre du four.
8. Sortir du four et déposer les brisures de chocolat un peu partout.
9. Enfourner pendant 4 minutes.
10. Sortir et laisser refroidir sur une grille pendant 3 heures.
11. Découper en 20 morceaux!