



Carrés de cheerios au chocolat et au beurre d'arachide

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 4 tasses (1 L) de guimauves miniatures
- 6 tasses (1, 5 L) de céréales Cheerios au chocolat et beurre d'arachide
- 2 c. table de chocolat, fondu

Préparation

1. Graisser un moule de 9 pouces.
2. Dans un chaudron, faire fondre le beurre. Ajouter les guimauves et faire fondre en brassant sans arrêt.
3. Lorsque le tout est fondu, ajouter les céréales et bien mélanger pour bien enrober les céréales de guimauve.
4. Déposer le tout dans le plat et bien presser pour que le tout se tienne bien.
5. Faire couler une peu de chocolat sur le dessus.
6. Laisser figer et servir.