

Croquants au caramel et beurre d'arachide

RECETTES - COLLATIONS - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre non salé
- 250 g. de guimauve
- 1/2 tasse de beurre d'arachide fondu
- 4 tasses de Corn Flakes
- Pépites de caramel au beurre

Préparation

1. Faire fondre le beurre.
2. Ajouter les guimauves et faire fondre.
3. Ajouter le beurre d'arachide préalablement fondu au four micro-onde.
4. Ajouter les céréales et brasser vigoureusement pour bien enrober les céréales.
5. Déposer à la cuillère sur un papier parchemin.
6. Presser 3-4 pépites de caramel par boule de céréales.
7. Laisser figer et déguster!