

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Carrés à la guimauve et aux Cheerios

Ingrédients :

- ¼ tasse de beurre
- 40 grosses guimauves ou 250 g de guimauves
- 1 c. à thé de vanille
- 6 tasses de Cheerios au chocolat

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre dans un grand chaudron à feu moyen. Y ajouter les guimauves et bien brasser jusqu'à tant que les guimauves soient fondues et homogènes. Retirer du feu et y ajouter la vanille.
2. Ajouter les céréales et bien mélanger.
3. Verser dans un moule d'environ 12 pouces enduit de beurre ou d'un corps gras quelconque. Laisser refroidir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/02/la-revolution-des-cereales.html>