



Temps de cuisson : variable

Temps de préparation : variable

Degré de difficulté : facile

Arachides façon Cracker Jacks

- 10 tasses de maïs soufflé
- 1 lb d'arachides américaines grillées, écalées et salées
- 1 bâtonnet de beurre salé
- 1 ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude

Marche à suivre:

1. Faire fondre le beurre à feu moyen, puis ajouter la cassonade et le sirop de maïs. Continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé et fondu.
2. Incorporer le bicarbonate de soude.
3. Mélanger le mélange de caramel dans le maïs soufflé, ajouter les arachides.
4. Étendre le mélange de maïs soufflé sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir.