

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps total : 15 minutes
Portion : 16



Carré au caramel et beurre d'arachide

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre d'arachide
- 250 grammes de guimauves miniatures
- 1 tasse de pépite de caramel au beurre

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre d'arachide et la guimauve dans un bain-marie.
2. Ajouter les pépites et bien brasser jusqu'à tant que tout soit bien mélangé.
3. Étendre dans un plat recouvert de papier parchemin.
4. Réfrigérer pendant un minimum de 2 heures.
5. Couper et déguster.