

metro



Barres au beurre d'arachides et aux noix

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 2 Votes

12 | 0:10 | 0:20 | 0:30
BARRES | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Chapelure de biscuit graham
(2 tasses)

250 ml Cassonade
(1 tasse)

60 ml Beurre
(1/4 tasse)

60 ml Beurre d'arachides crémeux
(1/4 tasse)

125 ml Cassonade
(1/2 tasse)

2 ml Essence de vanille
(1/2 c. à thé)

125 ml Beurre
(1/2 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélanger les 4 premiers ingrédients. étendre au fond d'un moule rectangulaire et presser pour former la croûte. Réserver.

Dans un chaudron, chauffer à feu moyen-fort la cassonade, l'essence de vanille, le beurre et le lait faire bouillir 2 minutes.

Retirer du feu et ajouter le 80 ml de beurre d'arachides et les noix; mélanger.

Verser ce mélange sur la croûte de biscuits graham et étendre uniformément. Cuire au four 18 minutes.

à la sortie du four, ajouter le chocolat et laisser fondre. Laisser refroidir complètement et servir coupé en rectangle.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

60 ml Lait 2 %
(1/4 tasse)

80 ml Beurre d'arachides crémeux
(1/3 tasse)

375 ml Noix mélangées, hachées
(1 1/2 tasse)

250 ml Chocolat mi-amer, concassé
(1 tasse)
