

Barres de chocolat

2 1/2 tasses de pépites de chocolat mi-sucré
1 tasse de graines de citrouille (rôti si désiré)
3/4 tasse de chips au caramel écossais
1 tasse de bretzels légèrement écrasés
6 cuillères à soupe de beurre d'arachide crémeux

Étendre les graines de citrouille au fond de l'instant pot. Saupoudrer des bretzels, des pépites de chocolat et des chips au caramel écossais. Placez le beurre de d'arachide à différents endroits au-dessus. Ne pas mélanger.

Couvrir et régler l'option de cuisson lente SLOW COOK/REGULAR. Cuire 2 à 3h. La cuisson terminée verser dans un plat recouvert de papier parchemin

Répartir uniformément. Refroidir jusqu'à ce soit ferme. Couper et servir.

Traduit de : Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes for you

