



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Carrés coco-choco

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

COMMANDITÉ PAR

HERSHEY'S

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de chapelure de biscuits Graham
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2 cuillères à table de sucre
- 1/4 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 3 tasses de flocons de noix de coco sucrés
- 2 tasses de brisures de chocolat Chipits mi-sucrées de Hershey's®
- 2 tasses de pacanes hachées
- 1 boîte de lait condensé

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, bien mélanger la chapelure Graham, le beurre, le sucre, la cannelle et le sel. Presser uniformément le mélange dans un moule à gâteau carré de 9 po (23 cm), beurré et tapissé de papier parchemin. Cuire au four préchauffé à 350°F (180 °C) 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme. Déposer le moule sur une grille et laisser légèrement refroidir.

2. Réserver 1/2 t (125 ml) de la noix de coco. Parsemer la croûte refroidie des brisures de chocolat, des pacanes et du reste de la noix de coco. Verser le lait condensé sur la préparation et l'étendre uniformément avec la pointe d'un couteau. Parsemer de la noix de coco réservée. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que la noix de coco soit dorée. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir complètement. Réfrigérer au moins 1 heure avant de couper en carrés. (Les carrés se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Préparation	20 minutes
Cuisson	40 minutes
Réfrigération	1 heure
Portion(s)	36 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par carré

Calories	201
Total gras	14 g
Gras saturés	7 g
Cholestérol	10 mg
Sodium	89 mg
Total glucides	20 g
Fibres	2 g
Sucres	16 g
Protéines	2 g

Donne environ 36 carrés.

HERSHEY'S

Pour d'autres idées de recettes, visitez
HERSHEY'S CUISINE
