

Carrés à la Kit Kat (sans cuisson)

- La meilleure recette de carrés de Kit Kat sans cuisson (Facile à faire !)



PRÉPARATION
15 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
16

CALORIES
275

Ingrédients :

- 8 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de biscuits gaufrés (à la vanille ou autre) écrasés
- 1 boîte de **lait condensé sucré** (300 ml)
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat
- 3 barres de chocolat Kit Kat (avec 4 bâtons par paquet)

Préparation :

1. Tapisser un plat pyrex de 8 par 8 d'une feuille de papier parchemin qui dépasse des deux côtés. Badigeonner une cuillère à soupe de beurre.
2. Dans le robot, mettre les biscuits et le beurre. Activer jusqu'à ce que ça soit bien mélangé.
3. Bien presser le mélange au fond du plat pour faire une croûte.
4. Dans un plat allant aux micro-ondes, combiner le lait condensé sucré et les pépites de chocolat. Faites chauffer pendant 30 secondes et mélanger. Répéter jusqu'à ce que le mélange soit fondu et homogène.
5. Verser par dessus la croûte.
6. Émietter les barres de chocolat Kit Kat grossièrement avec le mélangeur.
7. Étendre par dessus le chocolat et presser légèrement avec une spatule.
8. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure ou toute la nuit.
9. Couper en 16 carrés et servir.
10. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur et peut se congeler également.

Vous recevez et vous voulez faire un succulent dessert sans trop vous casser la tête ? Ces

carrés de Kit Kat sont sans cuisson et très facile à faire :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)