

## Petites barres Snickers maison

- La recette des petites barres Snickers maison (Parce que t'es pas toi même quand t'as faim)!



### Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat au lait (divisé en portion d'une tasse)
- 3/4 tasse (190 ml) de beurre d'arachides (divisé en trois portions de 1/4 de tasse)
- 1/4 tasse (65 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé (divisé en 2 portions de 1/4 de tasse)
- 7/8 de tasse (220 ml/7 oz) de **crème de guimauve (style Fluff)**
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) d'arachides salées
- 1 sac/1 tasse et 3/8 (345 ml) ou 11 onces de caramel

### Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 9 par 13 d'une feuille de papier parchemin.
2. Pour faire la couche du dessous; faites fondre 1 tasse de pépites de chocolat et 1/4 de tasse de beurre d'arachides au micro-ondes pendant environ 1 minute 30 secondes. Bien mélanger. Verser au fond du plat. Placez le plat pyrex au congélateur.
3. Pour le nougat; mettre le beurre, le sucre et 1/4 de tasse de lait évaporé dans un petit chaudron. Faites chauffer à feu moyen. Aussitôt que ça commence à bouillir, faites partir une minuterie pour 6 minutes. Après 6 minutes, retirer du feu, ajouter 1/4 de tasse de beurre d'arachides, la crème de guimauve et la vanille. Bien mélanger. Sortir le plat du congélateur. Verser par-dessus le chocolat et bien lisser. Retourner au congélateur.
4. Pour la couche de caramel; faites fondre le caramel avec 1/4 de tasse de lait évaporé

dans le micro-ondes pour 1 minute. Si c'est pas tout fondu, continuer par incrément de trente secondes. Bien mélanger. Sortez le plat du congélateur. Étendre une tasse et demie d'arachides et bien presser afin qu'elles s'insèrent dans la couche de nougat. Verser le caramel. Retourner au congélateur.

5. Pour la couche de chocolat du dessus; faites fondre 1 tasse de pépites de chocolat et 1/4 de tasse de beurre d'arachides au micro-onde pendant environ 1 minute 30 secondes. Bien mélanger. Verser sur le dessus du caramel. Bien lisser avec une spatule.
6. Remettre au congélateur pour environ 10 minutes.
7. Bien couper en carré.
8. Se conserve au réfrigérateur.

“ À partir de maintenant, tu n'as plus de raison de ne plus être toi même quand tu as faim! Tu as juste à te faire les bonnes petites barres Snickers à la maison... C'est délicieux :)

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