

Barres crunchies au chocolat et beurre d'arachides (sans cuisson)

- Des barres crunchies au chocolat et beurre d'arachides prête en 3 minutes!



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de Rice Krispies
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile de noix de coco (peut remplacer par du beurre)

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 x 8 d'une feuille de papier parchemin et mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mettre les Rice Krispies. Mettre de côté.
3. Dans un bol allant au micro-ondes ou petit chaudron, combinez le restant des ingrédients et faites chauffer jusqu'à ce que tout soit fondu. Mélanger.
4. Verser par dessus les céréales et bien mélanger.
5. Verser dans le plat pyrex et réfrigérer jusqu'à ce que ça soit ferme.
6. Retirez et coupez en barres!

Aujourd'hui, je vous propose des délicieuses barres au chocolat et beurre d'arachides (avec un soupçon de sirop d'érable) croustillantes et très faciles (3 minutes!)

“

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