

Barres tendres au beurre d'arachide et chocolat

Ingrédients

2 1/2 tasses de riz soufflé (Rice Krispies)
1 3/4 tasse de gruau instantané
1/4 tasse de germe de blé
1/2 tasse d'ingrédients additionnels de votre choix (noix de coco râpée, noix hachées, arachides, raisins secs, fruits séchés, graines de tournesol, etc.)
1/2 tasse de miel
1/2 tasse de cassonade
1/4 c. à thé de sel
2/3 tasse de beurre d'arachides
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de pépites de chocolat



Méthode

Dans un grand bol, combiner les 4 premiers ingrédients.

Dans un petit chaudron, mélanger le miel, la cassonade et le sel. Amener à ébullition à température moyenne. Bien brasser pendant environ 1 minute. Retirer du feu. Ajouter le beurre d'arachides et la vanille jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Verser ce mélange sur les ingrédients secs et bien mélanger à la cuillère. Laisser refroidir environ 10 minutes avant d'ajouter les pépites de chocolat.

Presser le mélange dans un moule rectangulaire de 9" x 13" et laisser complètement refroidir avant de découper.

(Source : Money Saving Mom)