

BARRES TENDRES AU CHOCOLAT ET À L'AVOINE



Donne de 12 à 24 barres

1 tasse de beurre d'arachide (Faux beurre d'arachides)

2/3 tasse de miel

1/2 tasse d'huile de Canola

2 tasses de flocons d'avoine à l'ancienne

2 tasses de céréales Rice Krispies

1 1/2 tasse de pépites de chocolat

-Dans une grande casserole à feu moyenne, faire fondre le beurre d'arachide, le miel et l'huile de Canola

-Retirer du feu et ajouter l'avoine et les pépites de chocolat. Remuer jusqu'à ce que les pépites de chocolat soient fondus.

-Étendre dans un moule 9x13 qui a été recouverte de papier parchemin. Réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit durci, environ 1 à 2 heures.

-Couper en barres et garder au réfrigérateur.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***