

## BARRES CROUSTILLANTES AUX GUIMAUVES ET CHOCOLAT

**Ingrédients :** donne un peu plus d'une quarantaine de carrés

- 2 tasses (360 g) de pépites de chocolat semi-sucré
- 2 tasses (360 g) de pépites au caramel au beurre
- 1 tasse (260 g) de beurre d'arachides
- 6 tasses (180 g) de céréales Rice Krispies (céréales de riz soufflé)
- 4 tasses (211 g) de mini guimauves

**Préparation :**

1. Tapisser un plat de 9 x 13 po (23 x33 cm) d'une feuille de papier parchemin ou de papier ciré.
2. Faire fondre les pépites de chocolat et de caramel au beurre au bain-marie à feu doux jusqu'à lisse. On peut aussi faire fondre au micro-ondes par séquence de 15-30 secondes à la fois.
3. Ajouter le beurre d'arachides et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
4. Retirer du feu et ajouter les céréales et mélanger jusqu'à ce que les céréales soient bien enrobées.
5. Ajouter les guimauves et mélanger.
6. Verser dans le plat. Égaliser le tout à l'aide d'une spatule.
7. Réfrigérer jusqu'à fermeté
8. Trancher en carrés

**Note :** se conserve idéalement au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

**Source:** « Wanna come with? » vue chez « Chef Cuisto »

<http://wannacomewith.com/2015/07/crispy-rocky-road-bars/>

<https://chefcuisto.com/recette/barres-croustillantes-aux-guimauves-et-chocolat/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le samedi 21 décembre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/12/barres-croustillantes-aux-guimauves-et.html>