

# **ROLO BARRES DE FROMAGE**



## **Croûte :**

\*\*\*\*\*

3 tasses de chapelure de biscuits Graham  
1 tasse de sucre  
2 bâtons de beurre fondu (16 cuillères à soupe)

Mélanger tous ensemble et presser sur un moule 9 X 13  
recouverte de papier d'aluminium

**Cuire au four à 350 degrés pendant 7 à 10 minutes et laisser refroidir.**

## **Remplissage :**

2 (paquets de 8 oz) de fromage à la crème  
2 oeufs  
1 tasse de sucre  
1/4 tasse de farine

**Battre jusqu'à consistance lisse, une fois cette-ci lisse, ajoutez-y un paquet de Rolos (ceux que l'on déballe vendu dans les magasins) et étendre le tout sur la croûte.**

## **Note :**

Pour les rolos, la prochaine fois, je vais mettre 2 ou 3 rouleaux de rolos, je trouvais qu'il en avait pas beaucoup comparativement à la photo de la source

### **Temps de cuisson :**

Préchauffer le four à 350 degrés pendant 30-35 minutes.

Laisser refroidir et ajouter le glaçage.

### **Glaçage :**

\*\*\*\*\*

Faire fondre au micro-ondes:

1 bâton de beurre (8 c. à soupe) et 6 onces de pépites de chocolat.

Mélanger jusqu'à consistance lisse et ajouter 4 cuillères à thé de sirop de maïs léger.

Verser doucement le glaçage sur la croute et réfrigérer jusqu'au lendemain.

Couper avec un grand couteau !

### **Note :**

Vous pouvez ajouter sur le dessus la moitié d'un rolo sur chaque carré coupé.