



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés-rochers

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) beurre, fondu
- 1 1/2 tasse (375 mL) chapelure de gaufrettes graham
- 1 1/2 tasse (375 mL) flocons de noix de coco
- 1 1/2 tasse (375 mL) noix, hachées
- 1 pqt (300 g) grains de chocolat mi-sucré
- 1 1/2 tasse (375 mL) guimauves miniatures
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 2 oz (57 g) chocolat mi-sucré, fondu

Directions

Step 1:

Combiner le beurre avec la chapelure; presser dans un moule allant au four de 13 po x 9 po (3,5 L), tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Disposer en couches successives la noix de coco, les noix, les grains de chocolat et les guimauves sur la croûte. Arroser uniformément d'Eagle Brand.

Step 3:

Cuire à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Step 4:

Retirer du four; verser le chocolat fondu en filets.

Step 5:

Laisser refroidir complètement. Retirer le papier parchemin et couper en carrés.

Images

