



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés au caramel croustillants divins

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins N/A 24 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) céréales de riz croustillantes
- 1/2 tasse (125 mL) farine tout usage
- 1/3 tasse (75 mL) cassonade blonde, tassée
- 1/4 c. à thé (1 mL) bicarbonate de sodium
- pincée de sel
- 1/3 tasse (75 mL) beurre, fondu
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier

Lait condensé sucré

- 1/2 tasse (125 mL) cassonade blonde, tassée
- 1/2 tasse (125 mL) beurre
- **Garniture**
- 1 1/4 tasse (300 mL) céréales de riz croustillantes
- 1/2 tasse (250 mL) grains de chocolat mi-sucré, fondus

Directions

Step 1:

Combiner les céréales avec la farine, la cassonade, le bicarbonate de sodium et le sel. Verser le beurre fondu sur la préparation, en remuant pour bien humecter le tout. Presser au fond d'un plat de cuisson de 8 po x 8 po (2 L) tapissé de papier parchemin. Cuire au centre du four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit brun doré.

Step 2:

Dans une casserole à fond épais, combiner l'Eagle Brand avec le beurre et la cassonade. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 8 minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce que la préparation soit brun doré. Étendre sur la croûte.

Step 4:

Combiner le chocolat fondu avec les céréales de riz de manière à bien enrober celles-ci. À l'aide de deux fourchettes, étendre uniformément sur la garniture au caramel. Réfrigérer jusqu'à fermeté. Laisser tiédir à la température ambiante avant de servir.

Images

