

metro



Barres tigrées aux grains de caramel au beurre et pépites de chocolat

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

24	0:10	0:05	0:15
BARRES	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Cassonade foncée blonde, tassée
(1/4 tasse)

60 ml Beurre ou margarine
(1/4 tasse)

60 ml Sirop de maïs doré
(1/4 tasse)

500 ml Céréales de riz croustillant
(2 tasses)

180 ml Grains de caramels au beurre CHIPITS®™
(3/4 tasse)

250 ml Pépites de chocolat mi-sucré CHIPITS®™
(1 tasse)

5 ml Huile
(1 c. à thé)

Préparation

Dans une grande casserole, mélanger la cassonade, le beurre et le sirop de maïs; amener à ébullition à feu moyen.

Remuer jusqu'à la dissolution du sucre.

Retirer du feu; ajouter 125 ml (½ tasse) de grains de caramel au beurre et remuer jusqu'à ce que le tout soit fondu.

Incorporer les céréales de riz croquant et bien enrober.

Presser la préparation dans un moule carré graissé de 20 cm (8 po).

Dans un bain-marie moyen (ou aux micro-ondes), faire fondre les grains de chocolat mi-sucré; étendre uniformément sur les barres.

Dans un petit bain-marie (ou aux micro-ondes), faire fondre les grains de caramel au beurre qui restent 60 ml (¼ tasse) avec l'huile.

Verser ce liquide en formant des lignes sur le chocolat.

Refroidir. Découper en barres.

Source : Hershey Canada

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
