

Bouchées de Oh Henry

- La meilleure recette des petites bouchées Oh Henry! au monde...



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de sirop de maïs
- 2 tasses (500 ml) de beurre d'arachide
- 4 1/2 tasses (1125 ml) céréales Corn Flakes
- 4 1/2 tasses (1125 ml) céréales Rice Krispies
- 4 tasses (1000 ml) arachides salées hachées
- 2 paquets de pépites de chocolat mi-sucré (300 g)
- 2 paquets de pépites de chocolat au lait (300 g)
- 1/2 barre paraffine tranchée mince

Préparation :

1. Dans une casserole, chauffer ensemble et bien brasser le sirop de maïs, le beurre d'arachide, les arachides et les deux sortes de céréales.
2. Retirer du feu et faire des boules de la grosseur d'une balle de golf en se mouillant légèrement les mains entre chaque boule.
3. Congeler pendant 30 minutes sur un papier ciré afin de faire durcir le mélange.
4. Au bain-marie, faites fondre le chocolat avec la paraffine.
5. Sortir quelques boules du congélateur à la fois et les saucer dans cette préparation, en laissant égoutter chaque boule.
6. Retourner au congélateur.
7. Faire décongeler pour quelques minutes avant de servir.

*Ces petites bouchées comme les Oh Henry! sont un MUST à préparer pour vos party
des fêtes...*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)