

Biscuits aux Corn Flakes et beurre d'arachides (5 ingrédients)

- Les meilleurs biscuits aux Corn Flakes et beurre d'arachides (Seulement 5 ingrédients!)



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 6 tasses (1500 ml) de Corn Flakes (Céréales de flocons de maïs)

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, combinez le sucre, le sirop de maïs et le beurre d'arachides. Faites chauffer jusqu'à ce que le centre commence en bouillir en mélangeant constamment afin que le sucre ne brûle pas.
2. Aussitôt que ça bout, retirer du feu et ajouter la vanille et les Corn Flakes. Mélanger jusqu'à ce que les Corn Flakes soient bien couverts du mélange sucré.
3. Utilisez une cuillère à crème glacée pour faire des biscuits et étendre sur une plaque avec du papier ciré.
4. Laissez refroidir pendant 20 à 30 minutes.

Ces délicieux biscuits aux Corn Flakes seront prêts en 15 minutes avec 5 ingrédients que vous avez à la maison!

“

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