



**TEMPS DE PRÉPARATION :** 15 min.

**PRÊT EN :** 34 min.

**PORTIONS :** 16 (1 carré chacune)

## INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de beurre
  - 3 tasses de mini-guimauves *Jet-Puffed*
  - 1/2 tasse de beurre d'arachide Kraft, divisé
  - 4 tasses de céréales *Bouchées d'avoine au miel Post*
  - 4 carrés de chocolat mi-sucré *Baker's*
- Enduit antiadhésif à vaporiser

## ÉQUIPEMENT

- 1 moule carré de 8 pouces
- 1 grand bol allant au micro-ondes
- 2 tasses à mesurer les ingrédients sec (tasse et demi-tasse)
- 1 petit bol allant au micro-ondes ou tasse à mesurer en verre
- 1 spatules de caoutchouc
- cuillères à mesurer
- poignées

### 1. VAPORISER

l'enduit antiadhésif sur le fond et les parois du moule carré de 8 po



### 2. DÉPOSER

1 c. à soupe de beurre et 3 tasses de guimauves dans un grand bol allant au micro-ondes



### 3. CUIRE

au micro-ondes à HAUTE intensité 45 secondes. Retirer en utilisant les poignées; remuer le mélange à l'aide d'une spatule de caoutchouc. Cuire au micro-ondes 30 secondes ou jusqu'à ce que les guimauves soient fondues (les parents devraient surveiller cette étape).

### 4. MESURER

1/2 tasse de beurre d'arachide. En retirer 2 c. à soupe et le placer dans un petit bol allant au micro-ondes; mettre de côté. Incorporer le beurre d'arachide qui reste au mélange de guimauves. Ajouter immédiatement 4 tasses de céréales et remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.



### 5. VAPORISER

l'enduit antiadhésif sur le bout des doigts. Presser le mélange de céréales dans le moule, avec les doigts.

6. **PLACER** les carrés de chocolat dans le petit bol contenant le reste du beurre d'arachide. Cuire au micro-ondes à HAUTE intensité 30 secondes. Remuer à l'aide d'une spatule. Cuire au micro-ondes de 30 à 45 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit lisse.



7. **VERSER** le mélange au chocolat sur le mélange de céréales; étaler à l'aide d'une spatule pour recouvrir. Réfrigérer 15 minutes jusqu'à ce que le glaçage soit pris. Couper en 16 carrés.

