



Carré au caramel et beurre d'arachide à 3 ingrédients!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 16

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre d'arachide
- 250 grammes de guimauves miniatures
- 1 tasse de pépite de caramel au beurre

Préparation

1. Faire fondre le beurre d'arachide et la guimauve dans un bain-marie.
2. Ajouter les pépites et bien brasser jusqu'à tant que tout soit bien mélangé.
3. Étendre dans un plat recouvert de papier parchemin.
4. Réfrigérer pendant un minimum de 2 heures.
5. Couper et déguster.