



Des carrés au Reese Puffs hallucinants !

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 30H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 tasses de Reeses Puffs
- 40 guimauves
- 1 ¼ tasse de beurre
- 1 tasse de beurre d'arachide crémeux
- 2 tasses de sucre en poudre
- 2 tasses de biscuits Graham émiettés
- Chocolat au lait de couverture (facultatif)

Préparation

1. Faire fondre ¼ tasse de beurre dans une casserole à feu moyen.
2. Ajouter les guimauves et les faire fondre en remuant constamment.
3. Ajouter les Reeses Puffs et brasser vigoureusement afin de recouvrir les céréales de la préparation à la guimauve.
4. Verser dans un grand plat en pyrex préalablement enduit de vaporisateur antiadhésif.
5. Presser le mélange avec les mains. Mouiller vos mains afin d'éviter que ça colle sur vos doigts.
6. Dans une casserole, faire fondre le reste de beurre et le beurre d'arachide.
7. Retirer du feu et ajouter le sucre en poudre. Brasser vigoureusement afin de défaire tous les grumeaux.
8. Ajouter les biscuits écrasés et bien mélanger.
9. Étendre sur les Reeses Puffs et réfrigérer pour 30 minutes.
10. Couper en rectangle.