

Carrés à la guimauve: La révolution des céréales!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ¼ tasse de beurre
- 40 grosses guimauves ou 250 g de guimauves
- 1 c. à thé de vanille
- 6 tasses de Cheerios au chocolat

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans un grand chaudron à feu moyen. Y ajouter les guimauves et bien brasser jusqu'à tant que les guimauves soient fondues et homogènes. Retirer du feu et y ajouter la vanille.
2. Ajouter les céréales et bien mélanger.
3. Verser dans un moule d'environ 12 pouces enduit de beurre ou d'un corps gras quelconque. Laisser refroidir.