

Carrés crunchy au chocolat au lait et aux chamallows®



Aujourd'hui c'est la rentrée ! (Enfin pas pour tout le monde car moi je ne reprends que dans une semaine...^). Alors pour se donner du courage, pour se réconforter, je vous propose cette création, ces carrés crunchy super régressifs ! Des carrés de céréales coco pops® et Nesquick® au chocolat au lait et aux chamallows®. J'avais réalisé cette recette pour ma soeur et son ami car j'avais envie de faire fondre des chamallows® avec du chocolat. J'ai donc fait cette recette pour m'amuser et ça a fait au final un réel tabac car même mes parents ont trouvés ça super bon !

Pour une grande quantité

Ingrédients:

30g de céréales Nesquick®

60g de céréales coco pops®

250g de chocolat au lait

100g de chamallows®

Préparation:

Graissez légèrement un moule carré de 20cm de côté et recouvrez-en le fond et les bords de film alimentaire.

Dans un bol, mélangez les céréales ensemble. Réservez.

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 40sec, mélangez avec une petite spatule et remettez-le au four à micro-ondes pour environ 40sec. Mélangez de façon à obtenir un chocolat fluide.

Ajoutez les chamallows® préalablement coupés en morceaux et mélangez de nouveau avec la spatule jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Si nécessaire, passez le mélange au four à micro-ondes par tranche de 20-30sec.

Ajoutez sans tarder les céréales et mélangez encore.

Versez la préparation dans le moule. Entreposez au frais pour environ 30min, jusqu'à ce que la préparation ait durci.

Démoulez et découpez en carré avant de servir.