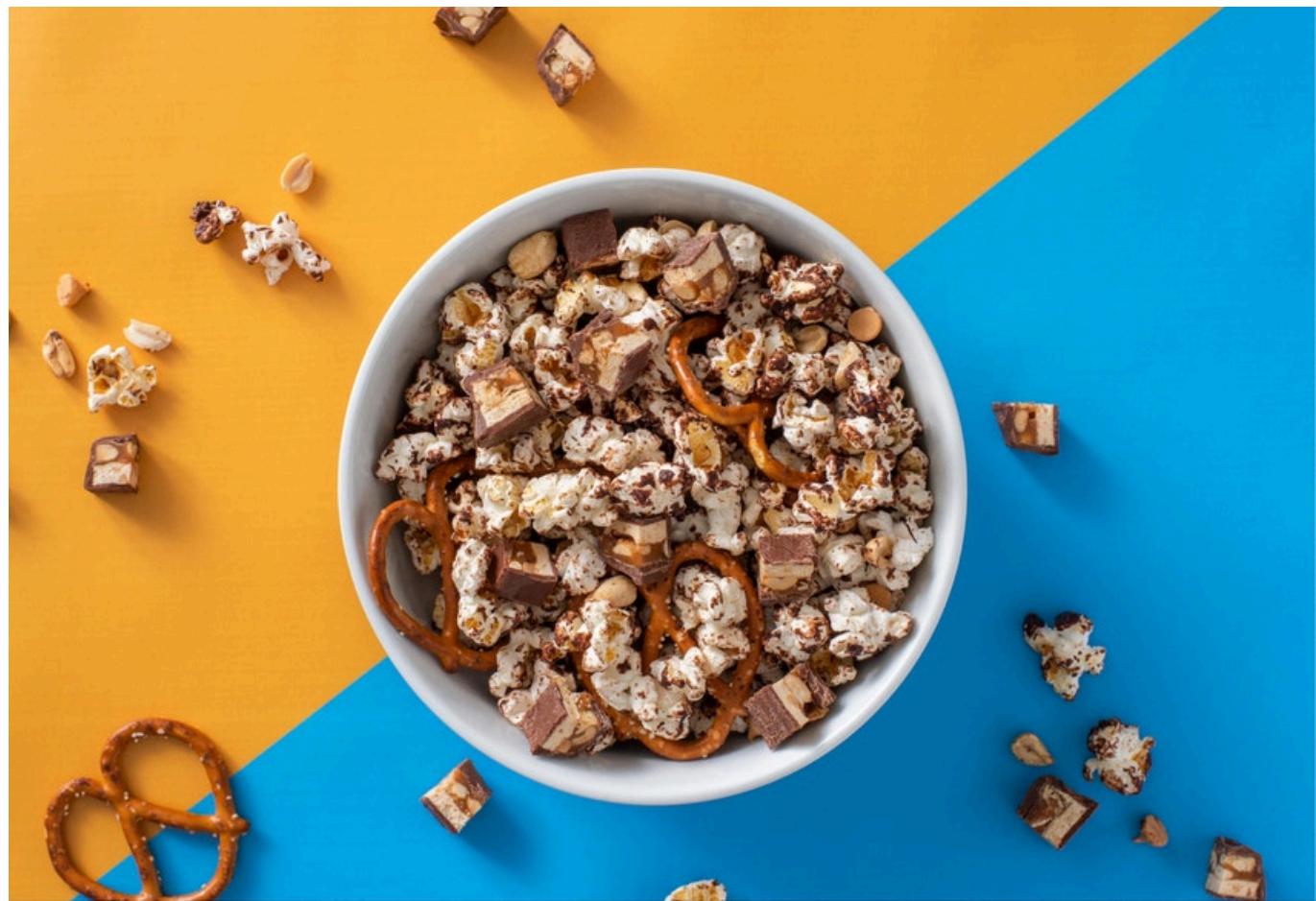




MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.
RECETTE

MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.



<?xml version="1.0"?>

TEMPS DE PRÉPARATION

5 min

INGRÉDIENTS

6 articles

NOMBRE DE PORTIONS

12 portions

Rapide et facile à préparer, ce mélange pour collation sucré et salé est idéal pour être partagé pendant la grande partie, lors d'une soirée cinéma ou même, tout simplement, comme collation sur le pouce.

PARTAGER

- [Pinterest \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Facebook \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Twitter \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Download \(ouverture dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 8 tasses de maïs soufflé légèrement salé
- 57 g (2 oz) de chocolat noir, fondu
- 2 barres (52 g chacune) SNICKERS originales, hachées
- 1 tasse de bretzels en torsades
- 3/4 de tasse d'arachides salées
- 1/2 tasse de pépites de caramel

INSTRUCTIONS.

1. 2

Mettre le maïs soufflé dans un grand bol. Arroser en filets de chocolat fondu et mélanger pour enrober; étendre sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Laisser reposer pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit pris. Briser en bouchées.

2. 3

Mélanger avec les morceaux de barre SNICKERS originales hachées, les bretzels, les arachides et les pépites de caramel.

3. 3

Conseil : Remplacer le chocolat noir par chocolat du lait, si désiré.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.

Temps de cuisson

20 min

Ingrédients

6 articles

[DÉTAILS](#)



GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.

Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

14 articles

[DÉTAILS](#)



TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.

Temps de cuisson

15 min

Ingrédients

11 articles

[DÉTAILS](#)



COUPES DE GÂTEAU AU FROMAGE SNICKERS.

Temps de cuisson

35 min

Ingrédients

9 articles

[DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.snickerscanada.ca/recipes/mais-souffle-sucre-sale-snickers>