

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. 1968

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. 1984

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

3. 2010

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

D	É٦	ΓΑ	ILS
×	l		

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

<u>DÉTAILS</u>

×

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