



Corn Flakes au Chocolat



INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de sucre en poudre
- ¼ d'un morceau de Paraffine (cire, environ 28g)
- 1 tasse de beurre de peanuts
- 6 oz de petits chocolat mi-sucrés
- 4 tasses de Corn Flakes

PRÉPARATION :

1. Mettre les Corn Flakes dans un grand bol à mélanger (cul de poule),
2. Faire chauffer dans un grand chaudron le morceau de Paraffine (entre feu doux et moyen),
3. Lorsque la paraffine commence à fondre, ajouter les chocolats mi-sucrés,
4. Rendre le tout liquide et y ajouter le beurre de peanuts et le sucre en poudre,
5. Lorsque le tout est bien mélangé ensemble, retirez du feu et versez sur les Corn Flakes,
6. Bien mélanger le tout afin que tous les Corn Flakes soient bien recouverts de chocolat,
7. Sur une feuille de papier cirée, étendre à l'aide d'une cuillère les céréales en petit boule.