

CARRÉS MAGIQUES

MATÉRIEL

- ½ tasse (125mL) de beurre
- 1 ½ tasse (375mL) de chapelure de biscuit Graham
- 1 boîte de lait concentré sucré Eagle Brand
- 1 tasse (250mL) de grains de chocolat mi sucré
- 1 ¼ tasse (300mL) de noix de coco râpée
- 1 tasse (250mL) de noix hachées

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Fondre le beurre dans le moule.
3. Saupoudrer la chapelure sur le beurre fondu et mêlé, presser dans le moule.
4. Verser le lait concentré uniformément sur la chapelure.
5. Parsemer de grains de chocolat, ensuite de noix de coco et de noix. Presser légèrement.
6. Cuire 25 à 30 min (jusqu'à ce que la couleur soit dorée).
7. Laisser refroidir avant de tailler.