

Snack Bar

Étage du fond :

Dans un bain marie fondre :

- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de sirop de maïs
- ¾ tasse de beurre d'arachide

Lorsque le tout est fondu, ajouter :

- ½ tasse de noix de coco râpée
- 3 tasses de Spécial K écrasées

Étendre cette préparation dans un moule 9x9 beurré et presser la préparation au fond.

Glaçage :

Dans un bain marie fondre :

- 1 tasse de chipits au chocolat mi-sucré
- 1 tasse de chipits au caramel écossais (Butterscoch)

Étendre sur la première préparation et laisser solidifier avant de couper en carrés.