

RECETTE

# Carrés de blé soufflé au Nutella®

Moyen

15 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 24 PORTIONS**

10 tasses de céréales de blé soufflé

1 tasse de sirop de maïs

1 tasse de sucre blanc

 $\frac{1}{2}$  tasse de beurre non salé

4 c. à soupe de cacao en poudre non sucré

 $\frac{1}{4}$  tasse de cassonade

1 c. à café d'extrait de vanille

 $\frac{2}{3}$  tasse de pistaches grossièrement hachées  
(facultatif)1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par  
portion

**Pour savourer cette  
délicieuse recette, il suffit  
de 1 cuillère à soupe de  
Nutella® par personne!**

## ÉTAPES

- 1** Graisser un moule de 9 x 13 pouces. Mettre les céréales et les pistaches dans un grand bol résistant à la chaleur.
- 2** Porter à ébullition le sirop de maïs, le sucre blanc, le beurre, la poudre de cacao et la cassonade dans une casserole épaisse à feu moyen. Retirer du feu et incorporer la vanille; verser sur les céréales et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.
- 3** Presser le mélange dans le moule préparé. Laisser refroidir complètement avant de couper en 24 carrés, au moins 1 heure ou jusqu'à 1 journée.
- 4** Recouvrir chaque carré d'une couche (1 c. à soupe) de tartinaide aux noisettes Nutella®.