

Barres magiques à la menthe

Ingrédients

500 ml (2 t.) de miettes de biscuits Graham
185 ml ($\frac{3}{4}$ t.) de beurre fondu
1 boîte de lait Eagle Brand
250 ml (1 t.) de biscuits chocolatés à la menthe, hachés
125 ml ($\frac{1}{2}$ t.) de brisures de chocolat
330 ml (1- $\frac{1}{3}$ t.) de pacanes ou d'amandes hachées
330 ml (1- $\frac{1}{3}$ t.) de flocons de noix de coco

Méthode

Mélangez les miettes de biscuits Graham avec le beurre.

Pressez le mélange dans le fond d'un plat allant au four de 23 x 33 cm (9 x 13 po) doublé de papier parchemin.

Versez le lait Eagle Brand également sur les miettes de biscuits.

Mélangez le reste des ingrédients et saupoudrez sur le lait Eagle Brand.

Pressez fermement.

Faites cuire dans un four préchauffé à 165° C (325° F) pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Laissez refroidir complètement et découpez en forme de barres.

Gardez à la température de la pièce.

BON APPÉTIT!

Merci à Janet Lynch, conseillère provinciale, Marketing des produits pour le New Brunswick, de nous avoir transmis cette recette magique.

