

Carrés succulents
Marie-Claude Roy - PPTC

- Temps de préparation – 10 minutes
- Temps de cuisson – 30 minutes

Ingrédients:

- 1 $\frac{3}{4}$ de Biscuits Graham émiettés
- $\frac{1}{4}$ Tasse de beurre fondu
- 1 Tasse de noix de coco
- 1 Tasse de pépites de caramel
- 1 Tasse de pépites de chocolat
- 1 Boîte de lait Eagle Brand

Instructions:

Faire chauffer le four à 350°

Dans un plat 8x8 allant au four

- Mettre 1 $\frac{1}{2}$ tasse de biscuits Graham émiettés
- Mélanger avec $\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu
- Étendre dans le fond du plat
- Mettre la noix de coco
- Mettre les pépites de caramel
- Mettre les pépites de chocolat
- Ajouter le lait Eagle-Brand
- Mettre le reste des biscuits sur le dessus pour la garniture

Cuire au four à 350° – pendant exactement 30 minutes

Laissez refroidir et garder au réfrigérateur. Faire des petits carrés après refroidissement