



Crunchy Chocolate Peanut Butter Bars with Corn Flakes

20 Minutes

Start here

Gather all required baking tools.

Bust out

9x3-inch loaf pan, measuring spoons, plastic wrap, spatula, medium pot, parchment paper, whisk

Ingredients

	2 Person
Corn Flakes	2 cups
Peanut Butter	3 tbsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Honey	1 tbsp
Peanuts, chopped	28 g
Unsalted Butter*	2 tbsp

Salt*

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Melt chocolate

Add **2 tbsp butter**, **½ tsp salt**, **peanut butter**, **chocolate chips** and **honey** to a medium pot. Heat pot over low heat. Cook, whisking often, until **chocolate chips** melt and **mixture** is combined and smooth, 3-4 min.



Mix bars and refrigerate

Add **corn flakes** to the medium pot with **melted chocolate mixture**. Using a spatula, stir to combine. Transfer **mixture** to the prepared loaf pan, spreading out in an even layer with the spatula. Sprinkle **peanuts** over top. Cover the pan with plastic wrap. Refrigerate until **chocolate** sets, 2 hrs.



Prep loaf pan

While **chocolate mixture** melts, line a 9x3-inch loaf pan with parchment paper. (**NOTE:** The parchment should hang over 2 edges of the pan. This helps to easily remove bar mixture from the pan once chilled.)



Finish and serve

Using the parchment overhang, lift **set bar mixture** out of the loaf pan. Cut into **8 equal-sized bars**. Transfer to a serving dish.



Barres croustillantes chocolat-beurre d'arachide avec flocons de maïs

20 minutes

D'abord

Rassembler tous les outils de pâtisserie nécessaires.

Matériel requis

Moule à pain de 7 x 23 cm (3 x 9 po), cuillères à mesurer, pellicule plastique, spatule, casserole moyenne, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Flocons de maïs	2 tasses
Beurre d'arachide	3 c. à soupe
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Miel	1 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe

Sel*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire fondre le chocolat

Dans une casserole moyenne, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, **½ c. à thé** de **sel**, le **beurre d'arachide**, les **pépites de chocolat** et le **miel**. Faire chauffer la casserole à feu moyen. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde et que le **mélange** soit lisse et homogène.



3 Assembler les barres et réfrigérer

Ajouter les **flocons de maïs** à la casserole moyenne contenant le **mélange au chocolat fondu**. Mélanger à l'aide d'une spatule. Transférer le **mélange** dans le moule à pain préparé et, à l'aide de la spatule, bien étaler en une couche uniforme. Parsemer d'**arachides**. Couvrir le moule de pellicule plastique. Réfrigérer pendant 2 h, jusqu'à ce que le **chocolat** durcisse.



2 Préparer le moule à pain

Pendant que le **mélange au chocolat** fond, tapisser un moule à pain de 7 x 23 cm (3 x 9 po) de papier parchemin. (**REMARQUE** : Le papier parchemin devrait dépasser de deux côtés du moule. Ceci permet de retirer facilement le mélange refroidi.)



4 Terminer et servir

Sortir le **mélange figé** à l'aide du papier parchemin. Couper en **8 barres de tailles égales**. Transférer dans un plat de service.