



# **BARRES À L'AVOINE,** **BEURRE ARACHIDE** **ET CHOCOLAT**

Se congèle bien

## **Ingrédients :**

- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) de gruau (flocons d'avoine)
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat noir ou semi-sucré
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachides

## **Préparation :**

1. Tapissez un plat pyrex carré de 9 pouces d'une feuille de papier parchemin.
2. Faire fondre le beurre avec la cassonade dans un grand chaudron à feu moyen. Attendre la dissolution complète du sucre.
3. Ajouter la vanille et l'avoine.
4. Faire cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes.
5. Verser la moitié du mélange dans le fond du plat pyrex. Bien étendre et presser.
6. Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter le beurre d'arachides et les pépites de chocolat. Faire fondre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
7. Réserver 1/4 de tasse (65 ml) du mélange.
8. Étendre le mélange chocolaté par-dessus la première couche d'avoine.
9. Ajouter le restant de l'avoine. Bien presser.
10. Ajouter un filet du restant de mélange de chocolat par-dessus.
11. Réfrigérer pendant 2 ou 3 heures ou toute la nuit.
12. Amenez à la température de la pièce et tranchez.
13. Se conserve dans un contenant hermétique.