

Carrés choco framboises



Ingrédients

- 250 ml de sirop d'érable
- 2 œufs battus
- 125 ml de beurre
- 225 g de chocolat à 70%
- 4 tasses de céréales Corn Flakes
- 1,5 tasse de graines de tournesol
- 1 barquette de framboises fraîches



Etapas

Dans une grande casserole à fond épais, verser 250 ml de sirop d'érable, 2 œufs battus, 125 ml de beurre et 225 g de chocolat à 70%.

Cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Au robot, réduire en chapelure les céréales Corn Flakes et les graines de tournesol.

Ajouter la chapelure au mélange de sirop d'érable, bien incorporer et retirer du feu.

Ajouter les framboises fraîches et mélanger délicatement.

Verser dans un moule rectangulaire tapissé d'une pellicule plastique.
Réfrigérer 6 heures avant de couper en carrés.