

Carrés au Corn Flakes



- **6 tasses Corn Flakes**
- **1/2 tasse sirop de blé d'inde**
- **1/2 tasse de sucre**
- **1 pincée de sel**
- **1 tasse de beurre de peanuts**

Mettre le sirop de blé d'inde, sucre et sel dans une marmite et chauffer à feu doux.

Quand le mélange présente un début d'ébullition, retirer du feu et ajouter le beurre de peanuts.

Brasser et ajouter le corn flakes.

Déposer et écraser à la fourchette dans un moule beurré.