

## 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.