

Reese's Krispies

1 cup light corn syrup
1 cup granulated sugar
1/4 tsp salt
1 cup peanut butter
1/2 cup semi-sweet chocolate chips
1 tsp vanilla extract
4 1/2 cups Rice Krispies Cereal
6 regular size Reese's Peanut Butter Cups , each diced into 8 pie shaped wedges

1. In a medium saucepan, combine corn syrup, sugar and salt and bring mixture just to a boil over medium heat, whisking constantly (to dissolve sugar).
2. Once mixture reaches a boil, reduce heat slightly and allow to gently boil for 1 minute.
3. Remove from heat, add in peanut butter, chocolate chips and vanilla, stir mixture until chocolate chips have completely melted.
4. Pour in Rice Krispies Cereal and toss mixture to evenly coat. Pour mixture into a buttered 8x8 (or 9x9) baking dish and gently spread and press into an even layer. Allow to cool until just warm to the touch then evenly distribute diced Reese's Peanut Butter Cups over top and lightly press them onto the coated cereal.
5. Cover and refrigerate until chocolate has set, then remove from refrigerator and rest about 10 minutes at room temperature

1 tasse de sirop de maïs léger
1 tasse de sucre granulé
1/4 c. à thé de sel
1 tasse de beurre d'arachide
1/2 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
1 c. à thé d'extrait de vanille
4 1/2 tasses de céréales Rice Krispies
6 chocolats *Reese* de taille régulière, chacun coupé en 8 (en forme de pointes de tarte)

1. Dans une casserole moyenne, mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel et porter le mélange à ébullition à feu moyen en fouettant constamment (pour dissoudre le sucre).
2. Une fois que le mélange atteint un point d'ébullition, réduire légèrement la chaleur et laisser bouillir doucement pendant 1 minute.
3. Retirer du feu, ajouter le beurre d'arachide, les pépites de chocolat et la vanille, remuer le mélange jusqu'à ce que les pépites de chocolat aient complètement fondu.

4. Verser les céréales Rice Krispies et mélanger pour bien enrober. Verser le mélange dans un plat allant au four beurré de 8x8 (ou 9x9), étaler doucement et presser en une couche uniforme. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit juste chaud au toucher, puis répartir uniformément les morceaux de Reese sur le dessus et les presser légèrement sur les céréales enrobées.
5. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit pris, puis retirer du réfrigérateur et reposer environ 10 minutes à température ambiante.

Almond Fudge Topped Shortbread with EAGLE BRAND/ Carrés sablés garnis de fondant au chocolat et d'amandes

Non-stick cooking spray

1 cup butter, softened

½ cup powdered sugar

¼ teaspoon salt

1 ¼ cup all purpose flour

2 cup semi-sweet chocolate chips

1 (14 oz.) can Eagle Brand Sweetened Condensed Milk

½ teaspoon almond extract

Sliced almonds, toasted

Directions

1. HEAT oven to 350°F. Spray a 13 x 9-inch baking pan with no-stick cooking spray.
2. BEAT butter, powdered sugar and salt in large bowl with electric mixer until fluffy. Add flour; mix well. Press with floured hands evenly in prepared pan.
3. BAKE 20 to 25 minutes or until lightly browned.
4. MELT chocolate chips with sweetened condensed milk in heavy saucepan over low heat, stirring constantly. Remove from heat; stir in almond extract. Spread evenly over shortbread.
5. GARNISH with almonds; press down firmly. Chill 3 hours or until firm. Cut into bars.
** To toast almonds: Place almonds in dry nonstick skillet; cook over medium heat, shaking pan until nuts are lightly browned.

1 tasse/250 ml beurre, ramolli

1/2 tasse/125 ml sucre glace

1/4 c. à thé/1 ml sel

1 1/4 tasse/300 ml farine tout usage

2 tasses/500 ml de grains de chocolat mi-sucré
1 boîte/300 ml de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier
1/2 c. à thé/2.5 ml extrait d'amande
amandes tranchées, grillées

Préparation

1. Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter la farine et bien mélanger.
2. Se saupoudrer les mains de farine, puis presser uniformément la préparation dans un plat de cuisson de 13 po x 9 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin. Faire cuire au four préchauffé à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement dorée. Laisser refroidir.
3. Faire fondre les grains de chocolat avec le lait condensé sucré sur feu doux en remuant constamment. Retirer du feu, puis incorporer l'extrait. Étendre uniformément le fondant sur la couche de sablé.
4. Garnir d'amandes, puis presser fermement. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à fermeté. Couper en barres. Couvrir et conserver les barres à la température ambiante.

Chocolate Fudge with EAGLE BRAND/ Fudge au chocolat avec EAGLE BRAND

3 cups semisweet chocolate chips
1 (14 ounce) can EAGLE BRAND sweetened condensed milk
Dash of salt
1 ½ teaspoon vanilla

Directions

1. In a saucepan melt chocolate chips, sweetened condensed milk and sauce. Melt over low heat.
2. Remove from heat.
3. Stir in vanilla.
4. Spread evenly into wax paper lined 8 or 9 inch square pan.
5. Chill for 2 hours or until firm.
6. Lift fudge out of pan and place onto cutting board.
7. Peel off wax paper.
8. Cut into squares.
9. Store in refrigerator.

3 tasses de pépites de chocolat mi-sucré
1 boîte (14 oz) de lait condensé sucré EAGLE BRAND
Une pincée de sel
1 ½ tasse de vanille

Instructions

1. Faire fondre à feu doux les pépites de chocolat, le lait condensé sucré et le sel.
2. Retirer du feu.
3. Incorporer la vanille.
4. Étaler uniformément dans un moule carré de 8 ou 9 pouces recouvert de papier ciré.
5. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le mélange durcisse.
6. Retirer le fudge du moule et le placer planche à découper.
7. Retirer le papier ciré.
8. Couper en carrés.
9. Conserver au réfrigérateur.