

Chocolat fondu au gruau

Recette de ma maman Jacqueline, offerte gracieusement par Spider-jo

2 tasses de sucre (ouf... tu peux en mettre facilement 1/2 de moins! Faut croire qu'on aimait ça sucré dans l'temps!!!)

4 c. tb de cacao

1/4 lb de beurre ou margarine

1/2 tasse de lait

3 tasses de gruau

1 c. thé de vanille

1/2 tasse de beurre d'arachides

Mélanger sucre, cacao, beurre et lait dans un chaudron. Chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. Bouillir 1 min., retirer du feu et ajouter le gruau, la vanille et le beurre d'arachides. Laisser tomber par cuillère sur une tôle beurrée. Réfrigérer.

J'espère que tu aimeras!

Spider-jo