



6350 South 3000 East
Salt Lake City, Utah 84121

Document Number:

Title:

Notes:

Document Information:

Revision:

Vault:

Type:

Status:

Date Information:

Effective Date:

Next Review Date:

Release Date:

Expiration Date:

Control Information:

Author:

Previous Number:

Owner:

Change Number:

All dates and times are in

ピーナッツバターチョコレートバーの作り方

材料：

- ・ライスクリスピー6カップ
- ・砂糖1カップ
- ・1カップのライトコーンシロップ
- ・ $\frac{1}{2}$ カップのピーナッツバター
- ・12オンスのセミスweetまたはエクストラダークチョコレートチップ
- ・6オンスのバタースコッチチップス



- 1.砂糖とコーンシロップをピーナッツバターと一緒に溶けるまで加熱します。
- 2.別のボウルでライスクリスピーと混ぜます。
- 3.電子レンジまたはダブルブローラーを使用して、チョコレートとバタースコッチチップを溶かします。
- 4.9 x 13インチのパンで、ライスクリスピーの混合物を押し下げます。
- 5.チョコレート/バタースコッチの混合物を上注ぎます。
- 6.約1時間冷蔵してから、棒状に切ります。