

## ピーナッツ・ブラストスクエア



### 材料(32 個分)

バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・110g  
グラハムクラッカー（細かく砕いたもの）・・・・・・3 カップ  
ピーナッツバターカップ（細かく砕いたもの）・・・・・・1 カップ強  
チョコチップ、ピーナッツバターチョコチップ・・・・・・各1 カップ強  
アメリカンピーナッツ・・・・・・・・・・・・・・・・・・1 カップ強  
コンデンスミルク・・・・・・・・・・・・・・・・・・300 mL

調理時間：約 30 分間

1. オーブンを 180°C に予熱する
2. 中鍋にバターを入れて溶かし、グラハムクラッカーを加えてよく混ぜる
3. 天板の上に 2. で混ぜたものを移し、手かへらで軽く押して表面を平らにする
4. 生地の上にピーナッツバター、チョコチップ、ピーナッツバターチョコチップ、ピーナッツの順に点々と置き、コンデンスミルクをその上に均等にかける
5. 予熱したオーブンで、生地が泡立ち端がこんがり焼き色がつくまで 30～35 分ほど焼く
6. 冷ましてから切り分ける