



Barres crémeuses au beurre d'arachide

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 1 HR 25 MIN

Ces succulentes barres crémeuses au beurre d'arachide recèlent beaucoup plus de saveurs que leur nom le suggère. Les amateurs de chocolat et de crème de guimauve aussi en raffoleront!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

20 PORTIONS

9 biscuits graham, écrasés finement (environ 1 1/3 tasse)

1/4 tasse de beurre, fondu

3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT

1 paquet (170 g) de chocolat blanc BAKER'S, divisé

1 pot (198 g) de crème de guimauve JET-PUFFED

2 oz (1/4 d'un paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré Baker's



Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Tapisser de papier d'aluminium un moule carré de 8 po, en laissant dépasser le papier des côtés; vaporiser d'un enduit à cuisson. Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre; presser le mélange dans le moule préparé.

Étape 3

Cuire 10 min; laisser refroidir.

Étape 4

Chauffer le beurre d'arachide et 4 oz du chocolat blanc dans un bol moyen allant au micro-ondes, à intensité MOYENNE, 2 1/2 min ou jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement, en remuant après chaque minute. Ajouter la crème de guimauve; bien mélanger. Étaler délicatement sur la croûte.

Étape 5

Mettre le chocolat mi-sucré et le reste du chocolat blanc dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer à intensité MOYENNE de 2 à 2 1/2 min ou jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement et que le mélange soit homogène, en remuant après 1 min. Étaler sur la couche de beurre d'arachide.

Étape 6

Réfrigérer 1 h.

Conseils des Cuisines Kraft



Une touche d'éclat

Parsemez les barres de 1/2 t d'arachides hachées avant de les réfrigérer comme indiqué.

Calories **170**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 11 g	17 %
Matières grasses saturées 4.5 g	23 %
Cholestérol 10 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Glucides 19 g	6 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 14 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %

Portions

20 portions de 1 morceau (39 g) chacune