



## Barres-biscuits aux brisures de chocolat et au beurre d'arachide

 PRÉPARATION : 20 MIN    CUISSON: 50 MIN

Le beurre d'arachide et le chocolat... un mariage de saveurs dont tout le monde raffole! Composée de seulement trois ingrédients, cette recette de barres-biscuits aux brisures de chocolat et au beurre d'arachide est on ne peut plus facile à réaliser!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

1 paquet (468 g) de pâte à biscuits aux brisures de chocolat réfrigérée

1/4 tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT

4 oz (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Presser la pâte à biscuits dans un moule carré de 8 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

#### Étape 3

Cuire de 12 à 15 min ou jusqu'à ce la pâte soit dorée. Laisser refroidir 10 min.

#### Étape 4

Entre-temps, mettre le beurre d'arachide et le chocolat haché dans un bol allant au micro-ondes et les chauffer à intensité ÉLEVÉE 1 min; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène.

#### Étape 5

Étaler le mélange de beurre d'arachide sur la croûte; laisser refroidir complètement avant de couper en barres.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Savoir-faire Conservation

Réfrigérez les barres dans un contenant hermétique, 4 jours tout au plus avant de les servir.

### Portions sages

Les desserts peuvent agrémenter un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

### Calories **240**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 7 g	35 %
Cholestérol 10 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Glucides 30 g	10 %
Fibres alimentaires 3 g	12 %
Sucres 17 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	10 %

## Portions

12 portions de 1 barre (46 g) chacune