

metro



Biscuits aux bretzels, aux pépites de chocolat et au beurre d'arachides sans cuisson

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

24	0:15	0:00	0:15
BISCUITS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Beurre
(1/2 tasse)

125 ml Lait
(1/2 tasse)

250 ml Sucre en poudre
(1 tasse)

125 ml Sucre brun clair
(1/2 tasse)

125 ml Beurre d'arachide
(1/2 tasse)

625 ml Gruau classique
(2 1/2 tasses)

250 ml Mini- bretzels
(1 tasse)

Préparation

Dans une casserole sur feu moyen, fouetter pour mélanger le beurre, le lait et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser refroidir.

Mélanger les flocons d'avoine, les bretzels et le sel dans un grand bol. Verser le mélange de beurre d'arachide refroidi et remuer pour bien mélanger. Incorporer 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat.

Verser des cuillerées de pâte sur du papier parchemin. Laisser refroidir pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte s'affermisse.

Faire fondre les pépites de chocolat restantes dans un bol dans le four à micro-ondes par intervalles de 30 secondes, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que tout soit fondu.

À l'aide de ciseaux, découper un coin et utiliser une poche à douille pour faire couler le chocolat fondu sur chaque biscuit. Servir.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

2 1/2 ml Sel de mer
(1/2 c. à
thé)

375 ml Pépites de chocolat mi-sucré
(1 1/2
tasse)
