

# Arachides rôties au miel

- La meilleure recette d'arachides rôties au miel!



## Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 lb (453 g) d'arachides nature sans la peau
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne (optionnel)

## Préparation :

1. Préchauffer le four 350 °F (175 °C).
2. Faites fondre le beurre dans un chaudron à feu moyen. Ajouter les arachides et le miel. Ajouter le sel. Bien mélanger.
3. Ajouter le poivre de cayenne. Mélanger.
4. Étendre sur une plaque à cuisson et faites cuire pendant 30 minutes.
5. Se conserve dans un contenant hermétique!

“ C'est une délicieuse recette d'arachides rôties au miel avec un bon petit goût de piquant :) À essayer!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)