

Tenderflake



MOULES AU BEURRE D'ARACHIDE

INGRÉDIENTS:

24 croûtes à tartelette
Tenderflake^{MD} de 3 pouces (2
paquets)

85 g (3 oz) de chocolat noir de
qualité supérieure, haché
finement (et plus pour les
copeaux)

125 mL (1 tasse) de crème fraîche
épaisse, divisée

180 mL (3/4 tasse) de beurre
d'arachide crémeux

125 g (4 oz) de fromage à la
crème

75 mL (1/3 tasse) de lait
concentré sucré

60 mL (1/4 tasse) de copeaux de
chocolat

DIRECTIVES

FAIRE CUIRE les croûtes à tartelette Tenderflake^{MD} selon les directives sur l'emballage. Placer sur une étagère grillagée et laisser refroidir complètement.

HACHER le chocolat et le placer dans un bol moyen. Verser 125 mL (1/2 tasse) de crème dans une petite casserole à feu moyen et amener à ébullition. Retirer du feu et verser le chocolat haché, en fouettant pour mélanger. Répartir dans le fond des croûtes préparées, placer au réfrigérateur et laisser prendre.

MÉLANGER le beurre d'arachide et le lait concentré sucré dans un grand bol à l'aide d'un batteur à main, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transvaser dans un bol.

FOUETTER les 125 mL restants (1/2 tasse) de crème fraîche épaisse jusqu'à l'obtention de pics mous dans un autre bol. Incorporer délicatement la moitié de la crème fouettée au mélange de beurre d'arachide.

DÉPOSER le mélange dans une croûte préparée à l'aide d'une cuillère. Décorer le dessus de la tartelette à l'aide d'une touche de crème fouettée restante et de copeaux de chocolat. Réfrigérer pendant au moins une heure et jusqu'à deux jours avant de servir.

Notes

Utiliser un économiseur pour préparer les copeaux de chocolat destinés à la décoration.

Donne: 24

Temps de préparation: 5 minutes

Cuisson: 25 minutes

Durée totale: 30 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.