

Carrés au chocolat et beurre d'arachides

- Ces carrés au chocolat et au beurre d'arachides sont absolument parfaits...



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, fondu
- 1 tasse (250 ml) de miettes de **biscuits Graham**
- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8×8 d'une feuille de papier parchemin et mettre de côté.
2. Écrasés vos biscuits Graham et mettre dans un bol.
3. Verser le beurre fondu par-dessus les biscuits Graham.
4. Ajouter le sucre en poudre, le sel et la vanille. Bien mélanger.
5. Ajouter le beurre d'arachides et bien mélanger.
6. Verser dans le plat pyrex et bien mélanger.
7. Faites fondre les pépites de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Faites chauffer par coup de 20 secondes et bien mélanger entre chaque.
8. Verser par dessus le mélange.
9. Mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
10. Couper en carrés et manger!

“

Ces carrés au chocolat et beurre d'arachides (avec des biscuits Graham) sont absolument délicieux et très faciles à faire... C'est la collation ou le dessert parfait :)

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