

Croquant aux arachides

- Une recette facile de croquant aux arachides tout simplement délicieux!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs clair
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 2 tasses (500 ml) d'arachides nature
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 1 cuillère à thé et demie de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de vanille
- Un peu d'huile ou de beurre supplémentaire pour graisser la plaque

Préparation :

1. Bien graisser une plaque à biscuits avec du beurre ou de l'huile style Pam.
2. Dans un bol, combinez le beurre, le bicarbonate de soude et la vanille. Mettre de côté.
3. Dans un chaudron, combinez le sucre, le sirop et l'eau à feu moyen. Faites épaisir un peu.
4. Ajouter les arachides et mélanger jusqu'à ce que la mixture devienne légèrement brune.
5. Ajouter le bol de beurre (etc.) que vous aviez mis de côté plus tôt.
6. Mélanger jusqu'à ce que le beurre ait fondu et fasse un peu de mousse à cause du bicarbonate de soude.
7. Versez sur votre plaque et étendez au maximum jusqu'à ce que vous ayez une épaisseur d'environ 1/4 de pouce.
8. Laissez refroidir au réfrigérateur et coupez avec couteau à beurre.

“ C'est un délicieux dessert croquant aux arachides préparée à l'ancienne! Très facile à faire et pas trop sucré...
:)

