THE J.M. SMUCKER Co

Bouchées de beurre d’arachide et de chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	8 mins	32	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à table (15 mL) de sucre glace
- 1 c. à table (15 mL) de poudre de cacao
- 1 pincée de sel
- 3 c. à table (45 mL) de shortening tout végétal
- **Première garniture:**
- 1 tasse (250 mL) Jif® Creamy Peanut Butter

  Beurre d’arachide crémeux Jif®

- 1 boîte (300 mL) de Lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

  Lait condensé sucré

- **Deuxième garniture:**
- 2/3 tasses (150 mL) de garniture aromatisée au chocolat Smucker’s(remove)® Magic Shell®

  Garniture aromatisée au chocolat

- 1/4 tasse (50 mL) d’arachides hachées
- 32 coupelles de papier miniatures

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Chemiser de coupelles de papier les moules à muffins miniatures.

Step 2:

Croûte : mélanger dans un bol moyen la farine, le sucre glace, le cacao et le sel. Ajouter le shortening et mélanger à l’aide d’un mélangeur à pâtisserie ou des doigts jusqu’à obtention de miettes grossières. Déposer en exerçant une pression 1 c. à thé (5 ml) de pâte au fond des moules à muffins apprêtés.

Step 3:

Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé. Laisser refroidir.

Step 4:

Première garniture : fouetter le beurre d’arachide au mélangeur électrique jusqu’à ce que la texture soit légère et crémeuse, environ 2 minutes. Incorporer le lait condensé sucré tout en fouettant.

Step 5:

Déposer un peu moins d’une c. à soupe (15 ml) du mélange de beurre d’arachide sur la croûte.

Step 6:

Deuxième garniture : déposer en exerçant une pression la garniture au chocolat sur la préparation au beurre d’arachide et parsemer d’arachides hachées. Mettre au congélateur pendant 2 heures ou jusqu’à ce que les bouchées soient fermes. Servir congelé.

Images

