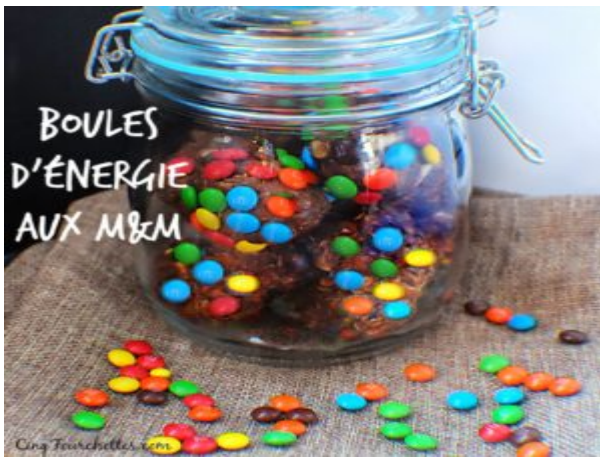


4 super idées de bouchées au beurre d'arachide

RECETTES - COLLATIONS - DESSERTS



TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour la recette de base de bouchées de beurre d'arachide

Ingrédients :

- 1/2 tasse de beurre d'arachide Kraft au chocolat
- 1/4 tasse de miel
- 1 tasse de gros flocons d'avoine

Pour la version moka, ajoutez :

- 2 c. à soupe de café moulu
- 2 c. à soupe de brisures de chocolat au lait ou blanc

Pour la version à la noix de coco, ajoutez :

- 2 c. à soupe de noix de coco
- 2 c. à soupe de brisures de chocolat

Pour la version aux M&M, ajoutez :

- 2 c. à soupe de mini M&M

Pour la version aux noix, ajoutez :

- 2 c. à soupe de noix de Grenoble hachées

Préparation

Pour la version moka :

1. Mélanger ensemble le beurre d'arachide, le miel et les flocons d'avoine.
2. Ajouter le café et les brisures de chocolat. Bien mélanger.
3. Façonner 12 boules (1 boule = 2 cuillères à soupe du mélange).
4. Déposer sur une plaque à pâtisserie et faites refroidir au frigo pendant une bonne demi-heure.

Pour les autres versions :

1. Mélanger ensemble le beurre d'arachide avec le miel et les flocons d'avoine.
2. Façonner 12 boules (1 boule = 2 cuillères à soupe du mélange).
3. Rouler les boules dans la noix de coco, les minis M&M ou les noix de Grenoble.
4. Déposer sur une plaque à pâtisserie et faites refroidir au frigo pendant une bonne demi-heure.