Biscuits sans cuisson au Nutella (et sans farine!)

DESSERTS – COLLATIONS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de sucre
- 1/4 tasse de cacao
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de margarine
- 1 c. à thé de vanille
- Une pincée de sel
- 1/4 tasse de beurre d’arachide
- 1/4 tasse de Nutella
- 3 tasses de gruau

Préparation

1. Mélanger dans un chaudron moyen le sucre, le cacao, le lait et la margarine. Chauffer à feu moyen et amener à ébullition. Laisser bouillir une minute.
2. Retirer du feu et ajouter la vanille, le sel, le beurre d’arachide, le Nutella. Bien mélanger.
3. Ajouter le gruau et bien mélanger à nouveau.
4. Laisser refroidir légèrement. Façonner des boulettes de biscuits (1 grosse cuillère à soupe par biscuit) sur une plaque à biscuit tapissé de papier parchemin. Refroidir complètement.
5. Manger. Répéter.