

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Bouchées au beurre d'arachide

Ingrédients :

### **Pour la recette de base de Bouchées de Beurre d'Arachide**

- 1/2 tasse de Beurre d'arachide Kraft avec 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

**Marche à suivre :**

**Pour la version moka :**

1. Mélanger ensemble le Beurre d'arachide Kraft avec Chocolat avec 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 Kraft avec Chocolat 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.

Se conserve une bonne semaine au frigo ou 4 mois au congélateur.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/04/4-super-idees-de-bouchees-au-beurre.html>