

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps d'attente : 60 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8



Boules de chocolat au beurre d'arachide

Ingrédients :

- 1 1/2 c. table de beurre non salé
- ¼ tasse de beurre d'arachide crémeux
- ½ tasse de sucre en poudre
- 4 onces de chocolat Baker semi-amer ou de chocolat au lait selon vos préférences
- 8 M&M aux arachides

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre et le beurre d'arachide. Ajouter le sucre à glacer et bien mélanger. Refroidir 10 minutes. Rouler 8 boules et les remettre au frigo pendant 20 minutes.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Enrober les boules de beurre d'arachides de chocolat et déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
3. Déposer un M&M sur chaque boule.
4. Remettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
5. Déguster.

Conserver au réfrigérateur.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/05/boules-chocolat-beurre-arachide.html>