



## Barres crémeuses au beurre d'arachide

 PRÉPARATION : 15 MIN    CUISSON: 1 HR 25 MIN

Ces succulentes barres crémeuses au beurre d'arachide recèlent beaucoup plus de saveurs que leur nom le suggère. Les amateurs de chocolat et de crème de guimauve aussi en raffoleront!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

20 PORTIONS

9 biscuits graham, écrasés finement (environ 1 1/3 tasse)

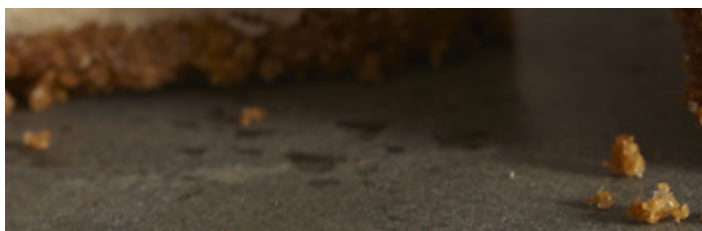
1/4 tasse de beurre, fondu

3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT

1 paquet (170 g) de chocolat blanc BAKER'S, divisé

1 pot (198 g) de crème de guimauve JET-PUFFED

2 oz (1/4 d'un paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré Baker's



### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Tapisser de papier d'aluminium un moule carré de 8 po, en laissant dépasser le papier des côtés; vaporiser d'un enduit à cuisson. Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre; presser le mélange dans le moule préparé.

#### Étape 3

Cuire 10 min; laisser refroidir.

#### Étape 4

Chauffer le beurre d'arachide et 4 oz du chocolat blanc dans un bol moyen allant au micro-ondes, à intensité MOYENNE, 2 1/2 min ou jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement, en remuant après chaque minute. Ajouter la crème de guimauve; bien mélanger. Étaler délicatement sur la croûte.

#### Étape 5

Mettre le chocolat mi-sucré et le reste du chocolat blanc dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer à intensité MOYENNE de 2 à 2 1/2 min ou jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement et que le mélange soit homogène, en remuant après 1 min. Étaler sur la couche de beurre d'arachide.

#### Étape 6

Réfrigérer 1 h.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Une touche d'éclat

Parsemez les barres de 1/2 t d'arachides hachées avant de les réfrigérer comme indiqué.

### Calories **170**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 11 g	17 %
Matières grasses saturées 4.5 g	23 %
Cholestérol 10 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Glucides 19 g	6 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 14 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %

## Portions

20 portions de 1 morceau (39 g) chacune