



DESSERTS

Bouchées au beurre d'arachide et chocolat

 30 min  25 min  2 portions

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de beurre demi-sel, ramolli

1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux ou croquant

1/2 tasse de cassonade dorée

1 œuf

1/2 c. à thé d'essence de vanille

1 1/3 tasse de farine tout usage

6 oz de chocolat noir ou au lait, haché

2/3 tasse de crème 35 %

1/4 tasse de décoration de billes de couleur

1/2 tasse de sucre

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, battre le beurre avec le beurre d'arachide et la cassonade 2 minutes à haute vitesse.
- 2 Ajouter l'œuf et la vanille. Battre 2 minutes de plus.
- 3 Incorporer la farine. Couvrir la pâte et réfrigérer au moins 1 heure.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 5 Former des boules de pâte de 2,5 cm (1 po) de diamètre environ et les déposer dans un moule à minimuffins. À l'aide du manche d'une cuillère de bois, presser la pâte au fond et sur les côtés du moule pour créer des petits bols.
- 6 Cuire au four de 10 à 12 minutes.
- 7 Entre-temps, faire fondre le chocolat noir dans la crème.
- 8 Laisser tiédir.
- 9 Sortir les biscuits du four, reformer les bols avec le manche de la cuillère de bois si la pâte a gonflé et laisser tiédir avant de démouler.
- 10 Remplir le centre avec le chocolat fondu et décorer avec des billes de couleur.
- 11 Laisser refroidir complètement pour faire durcir le chocolat.

CONSERVATION

Ces bouchées se conservent bien une semaine et peuvent être congelées.