

Biscuits éclair au beurre d'arachide trempés dans le chocolat



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	1 20 h min	18 portions de 1 biscuit (31 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 tasse de beurre d'arachide *Kraft*
- 1/2 tasse de sucre
- 1 œufs
- 4 oz. (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1/2 tasse d'arachides hachées finement

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 325 °F.

Mélanger le beurre d'arachide, le sucre et l'œuf jusqu'à homogénéité. Réfrigérer 30 min.

Façonner le mélange de beurre d'arachide en 18 boules de 1 1/2 po. Disposer à 2 po d'intervalle sur une plaque à pâtisserie. Aplatir chaque boule; tracer des croisillons à l'aide d'une fourchette.

Cuire de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 5 min. Retirer de la plaque à pâtisserie et déposer sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Tremper la moitié de chaque biscuit, un à la fois, dans le chocolat; secouer délicatement le surplus de chocolat, puis tremper la moitié enrobée dans les arachides. Mettre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.

Substitut

Préparez la recette avec du chocolat blanc

Baker's.

Portions

18 portions de 1 biscuit (31 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 18 portions de 1 biscuit (31 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	160
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	11g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	3g
---------------------------	----

Cholestérol	10mg
--------------------	-------------

Sodium	60mg
---------------	-------------

Glucides	14g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	10g
--------	-----

Protéines	4g
------------------	-----------

Vitamine A	0 %VQ
------------	-------

Vitamine C	0 %VQ
------------	-------

Calcium	2 %VQ
---------	-------

Fer	4 %VQ
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.