

Boules de neige au beurre d'arachide



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	1 h 20 min	24 portions de 1 boule de neige (25 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 3 c. à soupe de beurre, ramolli
- 1 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*
- 1/2 tasse de chapelure de graham *P'tite Abeille*
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu

ce qu'il faut faire

Mélanger le beurre d'arachide et le beurre dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter le sucre et la chapelure de graham; bien mélanger.

Façonner le mélange en 24 boules de 1 pouce; tremper les boules dans le chocolat en les retournant pour bien les enrober. Mettre les boules sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé ou ciré.

Réfrigérer les boules 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes.

Trucs culinaires

Savoir-faire Comment saucer facilement les boules de neige

Pour enrober facilement les boules de chocolat fondu, déposez-les dans le chocolat fondu. Puis, utilisez 2 fourchettes pour les rouler dans le chocolat jusqu'à ce qu'elles en soient

Nutrition

Portions

24 portions de 1 boule de neige (25 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 24 portions de 1 boule de neige (25 g) chacune

enrobées uniformément. Retirez les boules à l'aide des fourchettes, en laissant le chocolat s'égoutter dans le bol avant de mettre les boules sur la plaque à pâtisserie tapissée.

Un cadeau à offrir

Emballez ces boules délicieuses dans de petits contenants. Ajoutez une boucle colorée et une étiquette-cadeau à chaque contenant. Aux Fêtes, offrez ces gâteries en cadeau ou encore à votre hôtesse.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	140
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	9g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	3.5g
---------------------------	------

Cholestérol	5mg
--------------------	------------

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

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

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

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

Protéines	2g
------------------	-----------

Vitamine A	2 %VQ
------------	-------

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

Calcium	0 %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.