

Dessert au beurre d'arachide et aux brownies



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	3 40 h min	24 portions de 1 morceau (89 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 2 paquets (450 g) de préparation pour brownies
- 2 paquets (de 4 portions chacun) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 2 tasses de lait froid
- 3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*, divisée
- 2 tasses de garniture fouettée *Cool Whip*, décongelée

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Préparer les brownies selon le mode d'emploi sur l'emballage. Verser la préparation dans un plat de cuisson de 13 po x 9 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Cuire au four 40 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte enduit de miettes de chocolat. (Ne pas trop cuire.) Laisser refroidir complètement.

Découper 24 trous du dessus du gâteau, en laissant une fine couche de celui-ci au fond de chaque trou. Réserver les morceaux de brownie découpés.

Battre au fouet le lait et les préparations pour pouding, dans un bol moyen, 2 min. Ajouter 2/3 de tasse de beurre d'arachide; bien mélanger. Incorporer la garniture *Cool Whip*. Verser le mélange sur la croûte et garnir des morceaux de brownie réservés.

Chauffer le reste du beurre d'arachide au micro-ondes, dans un bol conçu pour cet usage, à intensité ÉLEVÉE, 30 secondes. En arroser le dessert. Réfrigérer le tout 2 heures ou jusqu'à ce que le dessert soit bien froid.

Trucs culinaires

Prenez de l'avance

Vous pouvez conserver le dessert au réfrigérateur jusqu'à 24 heures avant de le servir.

Remarque

Utilisez une cuillère ou une petite cuillère à crème glacée pour faire des trous dans le gâteau.

Nutrition

Portions

24 portions de 1 morceau (89 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 24 portions de 1 morceau (89 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 210

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 11g

Matières grasses saturées 3g

Cholestérol 10mg

Sodium 220mg

Glucides 26g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 17g

Protéines 3g

Vitamine A 2 %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.