

Brownies croustillants au chocolat et beurre d'arachides

- Ces brownies croustillants au chocolat et beurre d'arachides sont totalement décadents!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat au lait
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse (250 ml) de **crème de guimauves (style Fluff)**
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 6 cuillères à soupe de cacao
- 4 œufs
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 3 tasses (750 ml) de Rice Krispies

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans le bol de votre mélangeur, battre le beurre et le sucre en crème.
3. Ajouter les œufs et battre. Un à la fois.
4. Ajouter la vanille.
5. Ajouter la farine, le cacao et le sel. Mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que ça soit bien intégré.
6. Tapisser un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier parchemin.

7. Étendre le mélange à l'intérieur et aplatir avec une spatule.
8. Faire cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir.
9. Étendre la crème de guimauves.
10. Dans un petit chaudron, faites fondre le beurre d'arachides et les pépites de chocolat à feu doux.
11. Ajouter les Rice Krispies. Bien mélanger.
12. Verser par-dessus les guimauves.
13. Réfrigérer et puis couper en carrés.

“ *Wow! Ces brownies au chocolat, beurre d'arachides, guimauves et Rice Krispies sont absolument décadents! C'est à faire pour les fêtes...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

