

# Boules au beurre d'arachides et Rice Krispies (Sans cuisson)

- Ces boules de beurre d'arachide et Rice Krispies sont la collation parfaite du temps des fêtes!



## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides crémeux (ou crunchy!)
- 1 tasse (250 ml) de **sucre en poudre**
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 tasse et demie (375 ml) de Rice Krispies écrasé (mesuré, puis ensuite écrasé)
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat

## Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier ciré.
2. Mélanger le beurre d'arachide et le beurre fondu dans un grand bol.
3. Ajouter le sucre en poudre et les Rice Krispies.
4. Bien mélanger.
5. Former des boules d'environ 1 pouce.
6. Mettre les boules sur le papier ciré et ensuite au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
7. Faites fondre les pépites de chocolat au micro-ondes par incrément de 30 secondes. En mélangeant entre chaque séquence.
8. Piquez un cure-dent dans une boule et trempez-la dans le chocolat. Remettre sur la plaque. Retirer le cure-dent.
9. Répéter pour chaque boule.
10. Se conserve au congélateur.

“

*Aujourd'hui, je vous propose LA collation du temps des fêtes... Les enfants et la visite l'adorent pis le Père Noël en redemande... Miam!*

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