

Boules de chocolat aux Rice Krispies

- Les meilleures boules de chocolat aux Rice Krispies au monde!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachides
- 3 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse (250 ml) de Rice Krispies
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de pacane hachées
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpées
- 1 paquet de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 carré (1 oz (30 g)) de chocolat sucré

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients ensemble (sauf le chocolat). Réfrigérer pendant au moins 30 minutes, puis former des boules.
2. Retourner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (et encore mieux, si c'est plus).
3. Faites fondre le chocolat à feu doux.
4. Tremper les boules, une à la fois, dans le chocolat et transférer sur un papier parchemin.
5. Réfrigérer pendant au moins 1 heure.
6. Se congèle bien.

Voici une collation ou un dessert qui est vraiment super facile à faire en plus d'être nourrissant et bon dans la bouche :)

“

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