

Beignes au chocolat et glaçage au beurre d'arachides

- Les délicieux beignes au chocolat glacés au beurre d'arachides



Ingrédients :

Pour les beignes :

- 3/4 de tasse (190 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique pour les Français)
- 1/4 de cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) + 3 cuillères à soupe de babeurre
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de tasse (65 ml) de pépites de chocolat semi-sucré

Pour le glaçage :

- 6 cuillères à soupe de beurre d'arachides crémeux
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé (fondu)
- 2 cuillères à soupe de **sucre en poudre**
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 420 °F (215 °C).
2. Bien graisser un moule de 6 beignes.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Dans un autre bol, fouettez la babeurre, l'œuf, l'huile et la vanille ensemble.
5. Combinez les deux mélanges jusqu'à homogénéité.
6. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
7. Diviser le mélange de façon égale dans votre moule à beignes.
8. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir dans le moule pendant 10 minutes.

Pour faire le glaçage.

1. Dans un bol, mélanger le beurre d'arachides avec le beurre fondu.
2. Ajouter le sucre en poudre et la vanille et bien mélanger jusqu'à ce que ça soit lisse.
3. Tremper les beignes dans le glaçage et faire reposer.



C'est une recette super facile à faire et qui dit non à un délicieux glaçage au beurre d'arachides? C'est le meilleur glaçage :)

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

