

Brownies au beurre d'arachides

- Les meilleurs brownies au beurre d'arachides!



PORTIONS
25

Ingrédients :

- 1 boîte de mélange à brownies Betty Crocker
- 1/2 tasse (125 ml) d'arachides salées
- 12 morceaux de Reese coupé grossièrement (**Les Reese's maison**)
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat semi-sucrées
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides
- 1 tasse et 3/4 (440 ml) de Rice Krispies
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de sel kosher

Préparation :

1. Faites cuire les brownies en suivant les instructions de la boîte dans un plat pyrex de 9×9 qui est tapissé d'une feuille de papier d'aluminium.
2. Pendant les dernières cinq minutes de la cuisson, retirer du four et verser les Reese et les arachides salées sur le dessus. Retournez au four pour les dernières 5 minutes et ça fera fondre le chocolat.
3. Aussitôt sorti du four, étendez le mélange de Reese et d'arachides avec une spatule pour bien l'aplatir. Laissez les brownies refroidir.
4. Dans le micro-ondes, faites fondre les pépites de chocolat, le beurre d'arachides et le beurre. Environ 1 minute. Bien mélanger jusqu'à ce que les pépites soient totalement fondues.
5. Ajouter les Rice Krispies, la vanille et le sel. Mélanger.
6. Verser par dessus les brownies et égaliser avec une spatule.
7. Réfrigérez pendant 2 heures.
8. Coupés en carrés et manger!

“

Ces brownies sont vraiment fabuleux et faciles à faire... Ça fait également une grosse portion que vous pouvez congeler et sortir à l'occasion pour vos invités!

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