



Carrés choco-arachides sans cuisson

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 c. à soupe de beurre à température pièce (ou de margarine)

- 6 c. à soupe de cassonade
- 1 1/3 tasse de beurre d'arachide crémeux
- 1/2 tasse de chapelure de biscuits Graham
- 1 c. + 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses de sucre en poudre
- 1 1/2 tasse de pépites de chocolat
- 5 c. à soupe de crème 35 %

Préparation

1. Étendre du papier saran wrap dans le fond d'un moule de 8 X 8.
2. Dans un bol, mélanger le beurre au batteur jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre et continuer à mélanger en ajoutant le beurre d'arachide, la chapelure de biscuits Graham, une c. à thé de vanille et le sel. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à ce que ce soit bien combiné.
3. Mettre la pâte dans le moule. Bien presser dans le fond pour en faire une belle croûte qui couvre toute la surface. J'ai utilisé mes mains, mais le dessous d'une tasse à mesurer pourrait aussi bien faire l'affaire. Mettre de côté. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat. Ajouter la crème et 1/2 c. à thé de vanille et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
4. Verser le mélange sur la croûte de Graham et bien lisser. Laisser refroidir au frigo pendant une heure, le temps que le chocolat durcisse.
5. Couper en carrés et servir froid!