



## Écorce de chocolat aux biscuits

Préparation : 20 min

Prêt en : 1 hr 20 min

- 1 paquet (8 carrés) de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1 paquet (6 carrés) de chocolat blanc *Baker's*
- 2 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 10 biscuits *Oreo*

- 1 PLACER** les carrés de chocolat mi-sucré dans un bol moyen et les carrés de chocolat blanc dans un autre bol moyen allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, comme indiqué sur l'emballage. Ajouter le beurre d'arachide au chocolat blanc; bien mélanger. Émietter les biscuits en répartissant également les miettes entre les deux bols de chocolat; bien mélanger.
- 2 DÉPOSER** les mélanges de chocolat par cuillerées sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier ciré, en alternant les chocolats. Marbrer au couteau.
- 3 RÉFRIGÉRER** au moins 1 heure ou jusqu'à fermeté. Briser en 14 morceaux. Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

 [kraftcanada.com](http://kraftcanada.com) Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



## Écorce de chocolat aux biscuits

Préparation : 20 min

Prêt en : 1 hr 20 min

- 1 paquet (8 carrés) de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1 paquet (6 carrés) de chocolat blanc *Baker's*
- 2 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 10 biscuits *Oreo*

- 1 PLACER** les carrés de chocolat mi-sucré dans un bol moyen et les carrés de chocolat blanc dans un autre bol moyen allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, comme indiqué sur l'emballage. Ajouter le beurre d'arachide au chocolat blanc; bien mélanger. Émietter les biscuits en répartissant également les miettes entre les deux bols de chocolat; bien mélanger.
- 2 DÉPOSER** les mélanges de chocolat par cuillerées sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier ciré, en alternant les chocolats. Marbrer au couteau.
- 3 RÉFRIGÉRER** au moins 1 heure ou jusqu'à fermeté. Briser en 14 morceaux. Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

 [kraftcanada.com](http://kraftcanada.com) Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



**Mode d'emploi:** Découper la carte de recette en suivant les pointillés extérieurs. Plier en deux et coller ensemble. Perforer un coin, passer un ruban du temps des fêtes dans l'ouverture et fixer la carte au cadeau.