




À : \_\_\_\_\_

De : \_\_\_\_\_



À : \_\_\_\_\_

De : \_\_\_\_\_

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

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

**2** **INCORPORER** tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT et quelques poignées de biscuits OURSONS et d'arachides. Verser sur une plaque et laisser refroidir complètement. Casser en morceaux d'une bouchée. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines.

**2** **INCORPORER** tasse de beurre d'arachide crémeux KRAFT et quelques poignées de biscuits OURSONS et d'arachides. Verser sur une plaque et laisser refroidir complètement. Casser en morceaux d'une bouchée. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines.

**1** **MÉLANGER** 2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau et 1 tasse de sirop de maïs dans une casserole moyenne à feu mi-doux jusqu'à ce que le thermomètre à bons indiquent 150°C, environ 30 min.

**1** **MÉLANGER** 2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau et 1 tasse de sirop de maïs dans une casserole moyenne à feu mi-doux jusqu'à ce que le thermomètre à bons indiquent 150°C, environ 30 min.

**Préparation :**

**Préparation :**

**Temps de préparation :** 30 min

**Prêt en :** 1 h 0 min

**Temps de préparation :** 30 min

**Prêt en :** 1 h 0 min

**Nougatine au beurre d'arachide**

**Nougatine au beurre d'arachide**

 **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.