



P'tits Cuistots: Bretzels confetti au chocolat



PRÉP: 20 minutes

TOTAL: 35 minutes (incl. la réfrigération)

DONNE: 26 portions de 1 bretzel (19 g) chacune

INGRÉDIENTS

- 6 carrés de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 3 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 26 bâtonnets de bretzel ou gros bretzels bavarois
- 8 biscuits *Oreo dorés Christie*, finement écrasés

ÉQUIPEMENT

- tasse à mesurer en verre de 1 tasse
- spatule en caoutchouc
- jeu de cuillères à mesurer
- gants de cuisine
- plaque à pâtisserie
- papier ciré



1. PLACER le chocolat dans une tasse à mesurer en verre de 1 tasse.



2. FAIRE fondreau micro-ondes en suivant les instructions sur l'emballage (avec l'aide de maman). Laisser reposer 5 min pour refroidir.



3. INCORPORER le beurre d'arachide; remuer jusqu'à consistance homogène.



4. TREMPER les bretzels jusqu'à moitié dans le mélange de chocolat, en inclinant la tasse pour enrober également chacun. Les racler sur le rebord de la tasse pour enlever l'excédent de chocolat.



5. TENIR les bretzels au-dessus d'une assiette et saupoudrer immédiatement du mélange de biscuits écrasés. Disposer sur un plateau tapissé de papier ciré.



6. METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR 15 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.