

Bourdons au beurre d'arachide



Temps de préparation : 30 minutes
Prêt en : 30 minutes
Donne : 28 bourdons

Tout d'abord :

Écrase les gaufrettes graham *P'tite abeille* dans un sac de plastique refermable avec le rouleau à pâte. Fais griller 1/2 tasse d'amandes tranchées. Coupe le chocolat *Baker's* en quatre et dépose-le dans un petit plat allant au micro-ondes.

Ustensiles :

Grand bol à mélanger
Tasses à mesurer
Cuillère à mélanger
Rouleau à pâte
Sac de plastique refermable
Planche à découper
Petit couteau
Plaque à pâtisserie
Petit bol allant au micro-ondes
Petite cuillère



Ingrédients :

1 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
1/4 tasse de beurre
1 tasse de sucre à glacer
1-1/2 tasse de gaufrettes graham *P'tite abeille* écrasées (environ 25 gaufrettes)
1 carré de chocolat mi-sucré *Baker's*
1/2 tasse d'amandes tranchées

Étapes faciles :

- 1 Combinez le beurre d'arachides, le beurre et le sucre à glacer dans un grand bol à mélanger.
- 2 Ajoute les gaufrettes Graham écrasées et mélange bien.
- 3 Façonne le mélange en boules ovales de 2,5 cm (1 po).
- 4 Fais fondre le chocolat dans un petit bol allant au micro-ondes à température MOYENNE pendant 2 minutes; remue jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 5 Avec la petite cuillère, verse des filets de chocolat fondu sur le dessus des bourdons.
- 6 Introduis une amande tranchée grillée de chaque côté pour les ailes.

