



TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.
RECETTE

TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.



TEMPS DE PRÉPARATION	15 min
INGRÉDIENTS	11 articles
NOMBRE DE PORTIONS	16 portions

Avec une riche garniture au beurre d'arachide et une croûte de Graham au goût de noisette, ces mini-tartes SNICKERS sont une explosion de saveurs sucrées que tout le monde adorera.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de chapelure de gaufrettes Graham

- 1/4 de tasse d'arachides finement hachées, divisée
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 2 barres SNICKERS originales régulières (52 g chacune), divisées
- 170 g de fromage à la crème nature de style brique
- 3/4 tasse de beurre d'arachide crémeux
- 1/4 de tasse de sucre à glacer
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de crème épaisse 35 %
- 2 c. à soupe de sauce au caramel

INSTRUCTIONS.

1. Tapisser 16 moules à muffins miniatures de moules en papier. Dans un bol, bien mélanger la chapelure de gaufrettes Graham, 2 c. à soupe d'arachides hachées et la cassonade; ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Diviser uniformément dans les moules, en pressant vers le bas et le haut des côtés des moules pour former des croûtes. Congeler pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient fermes.
2. Concasser une barre SNICKERS et trancher la deuxième en 16 morceaux.
3. À l'aide d'un mélangeur électrique, battre ensemble le fromage à la crème, le beurre d'arachide, le sucre à glacer et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger, mousseux et homogène; réserver.
4. Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce que des pics rigides commencent à se former; incorporer dans le mélange de fromage à la crème. Mélanger les morceaux de barre SNICKERS hachés.
5. Diviser la garniture uniformément entre les croûtes. Garnir chacune d'entre elles d'un morceau de SNICKERS. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que les tartelettes soient fermes. Juste avant de servir, garnir d'un filet de sauce au caramel et saupoudrer des arachides restantes.
6. Conseil : Pour une croûte au chocolat, substituer la chapelure de gaufrettes au chocolat à la chapelure de gaufrettes Graham.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.

Temps de cuisson

20 min

Ingrédients

6 articles



GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.

Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

14 articles



MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.

Temps de cuisson

5 min

Ingrédients

6 articles



COUPES DE GÂTEAU AU FROMAGE SNICKERS.

Temps de cuisson

35 min

Ingrédients

9 articles

Source URL:

<https://www.snickerscanada.ca/recipes/tartes-miniatures-au-beurre-darachide-snickers>