

BOUCHÉES AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 2 tasses (350 g) brisures de chocolat
- 1 tasse (255 g) beurre d'arachides
- 4 ½ tasses (36 g) céréales de maïs moulu, en flocons (de type Corn Flakes)

Préparation :

1. Dans un bain-marie, disposer le chocolat et le beurre d'arachide. Faire fondre à feu doux en brassant.
2. Ajouter les céréales Corn Flakes et bien élarger.
3. Étaler une feuille de papier ciré sur une plaque à biscuits.
4. Déposer le mélange par petites cuillerées sur la plaque.
5. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit bien pris. Conserver au réfrigérateur.

Conseil : les bouchées fondent rapidement, ne pas les faire trop grosses; les sortir à la dernière minute pour servir.

Rendement : j'ai obtenu une vingtaine de bouchées

Source : déclinaison d'une recette d'Isabelle sur Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette.php?id=3534>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le dimanche 23 décembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/12/bouchees-au-chocolat.html>