

GRAPPES D'ARACHIDES AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- ½ tasse (90 g) de grains de chocolat au lait
- ½ tasse (90 g) de grains de chocolat
- 1 c. à soupe (13 g) de shortening végétal (ne pas utiliser de beurre, de margarine, de graisse tartinable ou d'huile)
- 1 tasse (138 g) d'arachides grillées non salées ou de raisins secs

Préparation :

1. Mettre les grains de chocolat au lait, de chocolat noir et le shortening végétal dans un petit bol allant au micro-ondes.
2. Chauffer au micro-ondes à puissance moyenne (50 %) pendant 1 minute; remuer jusqu'à consistance lisse. Au besoin, remettre au micro-ondes 15 secondes à la fois, en remuant après chaque fois, jusqu'à ce que les grains de chocolat aient fondu et que la consistance soit onctueuse.
3. Incorporer les arachides et bien mélanger.
4. Déposer des cuillerées à thé (5 ml) du mélange dans des moules en papier de 2,5 cm (1 po). *(J'ai préféré déposer en petits tas sur une plaque parcheminée.)*
5. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que la consistance soit ferme.
6. Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Rendement : donne 2 douzaines de grappes (*j'ai obtenu 36 petites grappes*)

Source : Hersheys

https://www.hersheys.com/kitchens/fr_ca/recipes/recette-de-grappes-darachides-au-chocolat.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 31 mars 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/03/grappes-darachides-au-chocolat.html>