

Croustillant au chocolat



30 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



7 minutes



facile

Ingrédients

60 gr de cassonade

125 gr de riz soufflé

80 ml de sirop d'érable

120 gr de beurre de cacahuètes

30 gr de beurre

50 gr de pépites de chocolat

Matériel nécessaire

1 moule à brownies

Préparation et réalisation

1- Beurrer le moule et le chemiser de papier sulfurisé.

2- Dans une casserole mettre le sucre et le sirop d'érable, chauffer doucement pour faire dissoudre le sucre. Ajouter le beurre et les pépites de chocolat, mélanger pour obtenir un mélange onctueux. Ajouter le beurre de cacahuètes, mélanger et verser sur le riz soufflé et remuer bien et rapidement.

3- Verser dans le moule, lisser et laisser pendre.

4- Démouler et découper en morceaux.

Conseils et astuces

On peut verser la préparation dans des moules à glaçons ou chocolat en silicone.

Alice Délice

