



MINI-BOMBES À LA GLACE SNICKERS FAÇON BROWNIE.
RECETTE

MINI-BOMBES À LA GLACE SNICKERS FAÇON BROWNIE.



TEMPS 55 min
INGRÉDIENTS 5 produits
QUANTITÉS 10 portions

Avec leur cœur glacé au SNICKERS, ces succulentes bouchées de brownie raviront tous les gourmands.

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de préparation pour brownies (520 g)
- 2 barres glacées SNICKERS
- 85 g de chocolat noir fondu
- 2 cuil. à soupe de sauce au caramel

- 2 cuil. à soupe de cacahuètes finement hachées

INSTRUCTIONS

1. Préparer le brownie selon les instructions et faire cuire dans un plat à four d'environ 28 x 18 cm, chemisé de papier cuisson dépassant les bords de 2,5 cm sur les côtés longs. Laisser refroidir complètement.
2. À l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 4 cm de diamètre, découper 10 cercles dans le brownie et réserver (conserver les restes pour une autre utilisation.)
3. Tapisser les 10 mini-moules à muffins de film plastique ou insérer des caissettes en papier. Placer les cercles de brownie dans les moules préparés en tassant bien au fond et sur les côtés.
4. Couper chaque barre glacée SNICKERS en cinq morceaux et placer l'un d'eux dans chaque moule. Couronner d'un cercle de brownie plus petit, en appuyant pour aplatir et recouvrir entièrement la glace. Mettre au congélateur pendant 2-3 heures ou jusqu'à ce que les bombes soient fermes.
5. Démouler les bombes avant de les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson. Tremper chaque bombe dans le chocolat fondu pour en recouvrir le haut et les côtés. Remettre sur la plaque et congeler pendant 1 heure ou jusqu'au moment de servir.
6. Au dernier moment, arroser d'un filet de sauce au caramel et parsemer de cacahuètes.
7. Conseil : Pas le temps ? Achète des brownies déjà prêts.

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES



BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.

Temps

10 min

Ingrédients

4 produits



CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS

Temps

20 min

Ingrédients

7 produits



GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS

Temps

40 min

Ingrédients

14 produits



MINI-GÂTEAUX SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits

Source URL: <https://www.snickers.fr/recipes/mini-bombes-la-glace-snickers-facon-brownie>