BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.
RECETTE

BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.

TEMPS	10 min
INGRÉDIENTS	4 produits
QUANTITÉS	12 portions

Conserve un lot de ces mini-bouchées glacées au SNICKERS au congélateur pour te régaler en été.

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot de glace SNICKERS (de 177 ml)
- 1/2 tasse de cacahuètes finement hachées
- 28 g de chocolat fondu
- 2 cuil. à soupe de sauce au caramel

INSTRUCTIONS

1. À l'aide d'une cuillère à mesurer de taille 1/2 c. à soupe, prélever 12 boules de glace avant de les placer sur une plaque couverte de papier cuisson. Congeler pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les boules soient fermes.
2. Rouler chaque boule dans les cacahuètes hachées. Verser un filet de chocolat fondu et de sauce au caramel. Congeler pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que les boules soient fermes. Laisser au congélateur jusqu'au moment de servir.
3. Conseil : Pour varier les plaisirs, il est possible de rouler les boules de glace dans des miettes de cookie au chocolat ou au beurre de cacahuètes.

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES



GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS

Temps

40 min

Ingrédients

14 produits



MINI-GÂTEAUX SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits



BLONDIES DE PÂQUES AU SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

12 produits



MINI-BOMBES À LA GLACE SNICKERS FAÇON BROWNIE.

Temps

55 min

Ingrédients

5 produits

Source URL: *https://www.snickers.fr/recipes/bouchees-glacees-au-snickers*