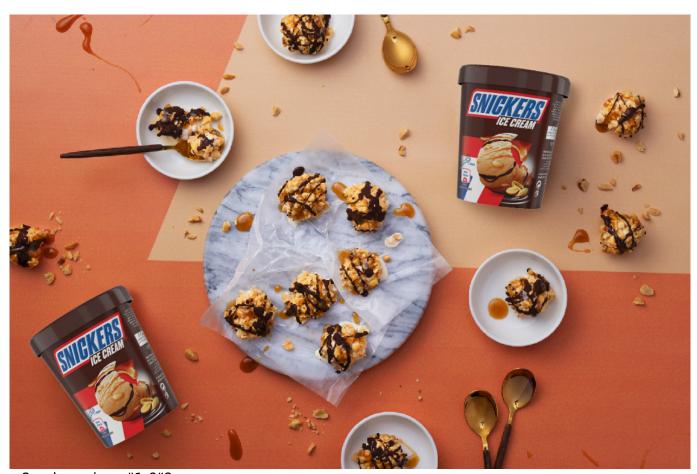


BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS. RECETTE

# **BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.**



<?xml version="1.0"?>
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.

#### **PARTAGER**

- Pinterest (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Facebook (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Twitter (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Download (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Print (opens in same window)

## **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. 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. 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. 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**



#### **CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS**

**Temps** 

20 min

Ingrédients

7 produits

#### **VOIR DÉTAILS**



## **GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS**



Ingrédients

14 produits

<u>VOIR DÉTAILS</u>

×

### **MINI-GÂTEAUX SNICKERS**

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits

<u>VOIR DÉTAILS</u>

×

#### **PETITS GÂTEAUX AU SNICKERS GLACÉ**

Temps

30 min

Ingrédients

8 produits

**VOIR DÉTAILS** 

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