

Décadents aux arachides



Les deux font la paire, le chocolat et les arachides s'unissent pour créer un décadent digne de son nom. Sans contredit un incontournable pour tout échange de biscuits.

Temps de cuisson : 40 minutes

32 carrés décadents

Ingrédients :

½ tasse	beurre	125 ml
2 ½ tasses	biscuits Graham émiettés	675 ml
1 tasse	environ 4 friandises moules au beurre d'arachide de taille régulière grossièrement hachées	250 ml
1 tasse	chacune de brisures de beurre d'arachide et de brisures de chocolat	250 ml
1 tasse	arachides	250 ml
1	300 ml lait condensé sucré en boîte	1

Préparation :

1. Préchauffez le four à 350 °F (180 °C). Dans une casserole moyenne, faites fondre le beurre. Puis ajoutez les biscuits Graham émiettés pour qu'ils soient bien mélangés. Versez et tassez la préparation dans un moule non graissé de 3l (9 x 13 po).
2. Parsemez les friandises moules au beurre d'arachide hachées sur la préparation; saupoudrez de brisures de beurre d'arachide et de chocolat, et d'arachides. Versez également le lait condensé sur le tout.
3. Cuire dans un four préchauffé jusqu'à ce que des bulles se forment le long des bords et que le mélange prenne une couleur brun foncé, de 30 à 35 minutes.