

### Fondue au beurre d'arachide et au chocolat



Le beurre d'arachide et le chocolat s'allient pour créer une fondue d'exception. Trempez vos fruits préférés dans une fondue au beurre d'arachide et au chocolat pour un dessert irrésistible ou un régal de fin de soirée en période d'examens.

Temps de cuisson : 10 minutes

Donne 6 portions

#### Ingrédients :

4 oz	de chocolat mi-sucré, coupé en gros morceaux
½ tasse	de crème à fouetter 35 %
⅓ tasse plus 2 c. à table	de beurre d'arachide extra cremieux
¼ tasse	de sucre granulé
3 c. à table	de sirop de maïs
2 c. à table	d'extrait de vanille

#### Préparation :

1. Dans une casserole à fond épais, mélanger le chocolat, la crème, le beurre d'arachide, le sucre et le sirop de maïs. Remuer constamment sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange fonde et devienne lisse.
2. Incorporer la vanille. Pour servir sur-le-champ, verser dans un bol réchauffé. Reste chaud pendant 1 à 2 heures dans un poêlon à fondue.