Tartelettes en croûte de biscuits choco-arachide FACILES!

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de pâte à biscuits aux pépites de chocolat réfrigéré
- 1 paquet de pouding au chocolat instantané
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse de Beurre d’arachide Kraft avec chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F. Diviser la pâte en 9 portions et mettre une portion dans autant de moules à muffin. Appuyer sur la pâte pour bien recouvrir le fond du moule et le côté. Enfourner 10 minutes. Sortir du four et avec une cuillère, aplatir la pâte (elle sera gonflée à cause de la cuisson). Remettre au four 2 minutes. Sortir et laisser refroidir complètement avant de démouler.
2. Fouetter ensemble le lait et le pouding à la mixette pendant 1 minute. Vous verrez, le mélange sera épais. Ajouter le Beurre d’arachide Kraft avec Chocolat et bien fouette à la mixette jusqu’à temps le mélange soit bien homogène.
3. Diviser le mélange au chocolat et beurre d’arachide dans les tartelettes en croûte de biscuit. Garnir d’amande ou de framboises au goût.