



Les fameuses boules au beurre d'arachide de GG

Ingrédients (pour environ 30 boules)

- 1 tasse de beurre de d'arachide
- 3 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 2 tasses de Rice Krispies
- 1 tasse de sucre glace
- Gaufrettes au chocolat léger fondu Merckens

Instructions

1. Dans un grand bol, mélanger le beurre d'arachide, le beurre, les Rice Krispies et le sucre glace, puis placer le tout au congélateur pour que le mélange durcisse.
2. Retirer le bol du congélateur et former des boules de la taille d'une bouchée.
3. Remettre les boules au congélateur pour les raffermir.
3. Pendant qu'elles durcissent, faire fondre les gaufrettes Merckens jusqu'à obtenir un chocolat liquide.
4. Retirer les boules du congélateur et les plonger une à une dans le chocolat, puis les placer sur une plaque à biscuits tapissée de papier sulfurisé et les laisser refroidir.

Gardez hors de portée des écureuils, car on dirait que les boules sont leur collation préférée



*En mémoire de
Gail (GG)*