

## Carrés gourmands au beurre de cacahuète

Ingrédients et matériel

Le biscuit :

- 100 gr de biscuits apéritifs salés (bretzels)
- 150 gr de biscuits secs (type Shortbreads)
- 180 gr de beurre 1/2 sel
- 110 gr de sucre de canne
- 180 gr de beurre de cacahuètes Crunchy (rayon pâte à tartiner)

Le glaçage au chocolat :

- 240 gr de chocolat au lait
- 60 gr de beurre de cacahuète lisse

Plaque de cuisson + papier de cuisson ou moule carré de 20 x 20 cm

Préparation du biscuit :

- Mixer ou écraser avec un rouleau à pâtisserie les 2 types de biscuits
- Faire fondre le beurre
- Mélanger beurre fondue + sucre de canne + beurre de cacahuètes + biscuits écrasés
- Déposer sur la plaque ou dans le moule en tassant un peu avec le dos d'une cuillère
- Réserver au frais

Préparation du glaçage :

- Casser le chocolat au lait en petits morceaux
- Ajouter le beurre de cacahuètes lisse
- Faire fondre
- Verser le glaçage sur le biscuit
- Secouer doucement pour répartir la glaçage
- Réserver 2 heures au réfrigérateur

Dressage :

- Sortir l'ensemble et casser en petits carrés

