

SNICKERS À L'ALSACIENNE

Temps de préparation : 40 min

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Une recette chocolatée et savoureuse aux délicieux croquants de Bretzels : à déguster avec un bon café ou une tasse de thé pour encore plus de plaisir.

Ingrédients (pour une vingtaine de bouchées) :

- 120 g de muesli
- 100 g de céréales à la banane et au chocolat
- 100 g de Mini-Bretzels Boehli
- 50 g de noisettes
- 2 cs de beurre
- 1 filet d'extrait de vanille
- 1 cs d'épices pour pain d'épices
- 50 g de cassonade
- 60 g de beurre de cacahuètes crunchy
- 90 g de miel
- 300 g de chocolat noir
- 2 cc d'huile de tournesol
- de la fleur de sel

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger les céréales, les Bretzels Boehli, le muesli, les noisettes, le sucre, la vanille, les épices et le beurre préalablement fondu.
- Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et étaler la préparation de manière homogène.
- Faire griller le mélange au four chaud à 165°C pendant 15 minutes.
- Pendant la cuisson du mélange, faire fondre le miel et le beurre de cacahuètes dans une casserole.
- Au bout de 15 minutes, sortir les céréales grillées du four, les placer dans un grand saladier puis y verser le mélange au beurre de cacahuètes. Mélanger délicatement.
- Disposer les caissettes dans les moules à muffins. Remplir chaque caissette au 3/4 avec le mélange.
- Faire fondre le chocolat et l'huile au micro-ondes, puis verser en verser un peu dans chaque caissette.
- Saupoudrer de fleur de sel et de Bretzels écrasées.
- Placer au frais pour une bonne heure et déguster !

Le grain de sel de Cyrielle : Pour le chocolat, prévoir au moins 2 à 3 tablettes car il en faudra une bonne quantité pour des bouchées bien chocolatées. N'hésitez pas à varier les céréales et les fruits secs.

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur son blog.