

Sucettes glacées au beurre d'arachide et au chocolat



Pour 6 personnes

 20 minutes

 2 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

Crème glacée au beurre d'arachide
180 ml (3/4 tasse) de crème glacée à la vanille, tempérée 20 minutes
60 ml (1/4 tasse) de beurre d'arachide

Lait glacé au chocolat
125 ml (1/2 tasse) de lait, chaud
125 ml (1/2 tasse) de tartinaute aux noisettes de type Nutella
6 bâtonnets à café en bois
125 ml (1/2 tasse) d'arachides grillées et concassées

Crème glacée au beurre d'arachide

1 - Dans un bol, incorporer délicatement le beurre d'arachide à la crème glacée en mélangeant délicatement à la spatule jusqu'à ce que la préparation soit marbrée.

2 - Répartir le mélange dans les moules pour sucettes glacées jusqu'à la moitié. Réserver au congélateur.

Lait glacé au chocolat

3 - Dans un bol, verser le lait chaud sur la tartinaute aux noisettes. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la texture soit lisse et homogène.

4 - Verser dans les moules sur la crème glacée au beurre d'arachide. Placer les bâtonnets. Congeler de 5 à 6 heures.

5 - Démouler les sucettes et les presser dans les arachides. Servir immédiatement.

