



Recette

NOM :

Reese's vegan

PREPARATION:

10 minutes

REPOS:

45 minutes

ingrédients

**160g de chocolat noir
Beurre de cacahuètes**

Préparation

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Lorsque le chocolat est fondu, versez-en un peu dans le fond de moules à muffins.

A l'aide d'une cuillère, recouvrez les parois du moule avec du chocolat jusqu'à mi-hauteur. Mettre le moule au frigo pendant une quinzaine de minutes.

Une fois que le chocolat a durci, sortez les moules du frigo et étalez une couche de beurre de cacahuète sur le chocolat.

Recouvrez ensuite le beurre de cacahuètes avec une couche de chocolat jusqu'à mi-hauteur des moules.

Mettez au frigo pendant une demi-heure et dégustez !