



REESE'S

3 portions

INGRÉDIENTS

- 30 grammes de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette
- 1 portion de petit beurre Monoprix [25 g]
- 30 grammes de beurre de cacahuète

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie. Une fois fondu, versez-le dans le fond d'un moule à muffin et ne dépassez pas les 1/4 de hauteur. Mettez au frais votre moule à muffin pendant 45 min environ le temps que le chocolat se solidifie.
- 2° Versez au fond une cuillère à café de beurre de cacahuète puis disposez un biscuit type petit beurre.
- 3° Faites fondre le reste du chocolat et recouvrez la préparation. Disposez de nouveau le moule au frais pendant une petite heure avant de les déguster.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [28 g]	% AR
ÉNERGIE	549 kcal	156 kcal	8 %
PROTÉINES	15 g	4 g	9 %
GLUCIDES	38 g	11 g	4 %
SUCRES	13 g	4 g	4 %
LIPIDES	38 g	11 g	15 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13 g	4 g	18 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5 g	1 g	6 %
SODIUM	98 mg	28 mg	1 %