Boules croquantes au beurre de cacahuètes

2 pers | 10 mn | 35 mn

Les **ingrédients**

- 80 g de beurre de cacahuètes
- 60 g de miel
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 galettes de riz
- 50 g de cacahuètes salées
- 90 g de pépites de chocolat
- 2 c. à c. d'huile de noix de coco
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Dans un bol, mélanger le beurre de cacahuète, le miel et l'extrait de vanille jusqu'à consistance lisse

Etape 2

Émietter les galettes de riz et mélanger. Concasser les cacahuètes et les ajouter au mélange. Réserver quelques cacahuètes pour la garniture.

Etape 3

En utilisant environ 2 cuillères à soupe du mélange, former une boule. La préparation permet de réaliser environ 6 boules.

Etape 4

Dans un bol séparé, faire fondre les pépites de chocolat et l'huile de noix de coco au micro-ondes en réglant à environ 400W et en mélangeant toutes les 10 secondes.

Etape 5

Plonger chaque boule dans le chocolat et rouler jusqu'à ce qu'elle soit bien enrobée. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrer de cacahuètes concassées avec un peu de sel.

Etape 6

Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait durci, environ 30 à 40 minutes.