



Chocolate Peanut Butter Cups

with Flaky Salt

Halloween

30 Minutes

Start here

Gather all required baking tools.

Bust out

2 Medium bowls, measuring spoons, muffin tin

Ingredients

	4 Person
Bittersweet Chocolate Chips	1 cup
Peanut Butter	6 tbsp
Flaky Salt	1 tsp
Icing Sugar	¼ cup
Graham Cracker Crumbs	½ cup
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep muffin tin and melt chocolate

- Line 8 muffin tin cups with paper liners.
- Add **chocolate** and **2 tsp oil** to a medium microwave-safe bowl. Microwave in 20 sec increments, stirring after each, until **chocolate** is melted and smooth. (**NOTE:** This can also be done in a medium pot on the stovetop over medium-low heat, stirring continuously.)



3 Assemble peanut butter cups

- When **chocolate** is hardened, remove the muffin tin from the freezer. Using the back of a spoon, press **1 tbsp peanut butter mixture** onto **each chocolate base** and smooth until flat.
- Spoon **remaining melted chocolate** over top of **peanut butter filling** until completely covered. (**TIP:** You can lightly tap or shake the muffin tin to even out the chocolate on top.)
- Sprinkle **flaky salt** over top. Return the muffin tin to the freezer until **chocolate** has set, 10-15 min.



2 Harden chocolate base and make filling

- Using a small spoon, dollop **1 ½ tsp melted chocolate** into the base of each paper liner. (**NOTE:** Be sure to evenly coat the bottom and a third of the way up each cup).
- Place muffin tin in the freezer until **chocolate** hardens, 5-10 min.
- Meanwhile, add **peanut butter** to another medium microwave-safe bowl and microwave until melted and warmed through, 20 sec.
- Add **icing sugar**, **4 tbsp graham cracker crumbs** and **½ tsp salt** to the bowl with **peanut butter**. Stir until fully combined.



4 Finish and serve

- When **chocolate** has set, carefully remove paper liners from **peanut butter cups** and discard.
- Transfer **peanut butter cups** to a plate.
- Serve immediately or place in the fridge until ready to serve.

Coupes au beurre d'arachides et au chocolat

avec flocons de sel

Halloween

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler le matériel requis.

Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, moule à muffins

Ingrédients

4 personnes	
Pépites de chocolat mi-sucré	1 tasse
Beurre d'arachides	6 c. à soupe
Flocons de sel	1 c. à thé
Sucre à glacer	¼ tasse
Miettes de biscuits Graham	½ tasse
Huile*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer le moule et fondre le chocolat

- Placer 8 caissettes en papier dans le moule à muffins.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter le **chocolat** et **2 c. à thé d'huile**. Chauffer au micro-ondes à intervalle de 20 s, en mélangeant entre chaque intervalle, jusqu'à ce que le **chocolat** ait fondu. (**REMARQUE** : Vous pouvez aussi utiliser une casserole moyenne sur la cuisinière à feu moyen-doux, en remuant constamment.)



3 Assembler les coupes

- Lorsque le **chocolat** aura durci, retirer le moule du congélateur. Avec le dos d'une cuillère, presser **1 c. à soupe** de **garniture au beurre d'arachides** sur **chaque base de chocolat**, puis lisser.
- Verser le **reste** du **chocolat fondu** sur la **garniture** pour la recouvrir complètement. (**CONSEIL** : Vous pouvez tapoter ou remuer doucement le moule pour bien répartir la couche de chocolat.) Parsemer de **flocons de sel**.
- Retourner le moule au congélateur de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le **chocolat** ait durci.



2 Durcir le chocolat et faire la garniture

- Avec une petite cuillère, verser **1 ½ c. à thé** de **chocolat fondu** dans chaque caissette. (**REMARQUE** : Assurez-vous de recouvrir uniformément le fond et jusqu'à un tiers de la paroi de la caissette.)
- Placer le moule au congélateur de 5 à 10 min, jusqu'à ce le **chocolat** ait durci.
- Entre-temps, dans un autre bol moyen allant au micro-ondes, ajouter le **beurre d'arachides** et chauffer au micro-ondes pendant 20 s, jusqu'à ce qu'il ait fondu et soit bien chaud. Ajouter le **sucré à glacer**, **4 c. à soupe** de **miettes de biscuits** et **¼ c. à thé** de **sel**. Bien mélanger.



4 Terminer et servir

- Lorsque le **chocolat** aura durci, retirer les **coupes au beurre d'arachides** des caissettes de papier.
- Transférer les **coupes au beurre d'arachides** dans une assiette.
- Servir immédiatement ou placer au frigo jusqu'au moment de servir.