

Biscuits croustifondants aux cacahuètes



Ingédients : (pour environ 12 biscuits)



150g de farine



130g de beurre



100g de miel liquide



1 boîte de lait concentré



150g de beurre de cacahuètes



120g de cacahuètes non salées

Sucré (environ 400g)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre 100g de beurre avec 2 cuillères à soupe de miel. Incorporer la farine et bien mélanger.
3. Verser la préparation dans un carré en inox *20x20cm environ* posé sur la plaque du four recouverte de papier cuisson (*à défaut utiliser un moule à brownie par exemple*), lisser et enfourner 12 à 15 minutes, le dessus doit être doré.
4. Pendant ce temps, mélanger dans une casserole le lait concentré, le restant de beurre (30g) et le miel. Placer sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et obtention d'une préparation lisse et homogène. Ajouter le beurre de cacahuètes, mélanger bien et chauffer 2/3 minutes en remuant constamment.
5. Verser la préparation sur le biscuit et parsemer de cacahuètes préalablement concassées grossièrement.
6. Enfourner de nouveau pour 15 minutes.
7. Laisser refroidir complètement et réfrigérer 1h. Démouler puis couper les biscuits en carré individuels.
8. Conserver dans une boîte hermétique pendant environ une semaine.