

Batoniki z masła orzechowego/Peanut butter bars



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Forma o wymiarach 19,5 x 19,5 cm, batoniki:

masło 82%	100 gramów
masło orzechowe	250 gramów
cukier puder	250 gramów
herbatniki	150 gramów

Polewa:

gorzka czekolada	100 gramów
masło orzechowe	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa:

Roztopione masło wymieszać z cukrem pudrem tak, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Następnie dodać masło orzechowe oraz uprzednio pokruszone herbatniki. Całość dokładnie zmiksować do połączenia się składników. Gotową masę umieścić w formie wysłanej papierem do pieczenia i lekko schłodzić w lodówce.

Polewa:

Po tym czasie przygotować polewę. Czekoladę roztopić w kąpielii wodnej, a następnie połączyć z łyżką masła orzechowego. Polewę równomiernie rozprowadzić na wierzchu masy orzechowej i blaszkę ponownie wstawić do lodówki - na minimum 2-3 godziny. (Ja dodatkowo wierzch batoników z jeszcze płynną polewą posypałam chrupiącymi kuleczkami czekoladowymi.) Schłodzoną masę należy pokroić na kawałki przypominające batoniki.