

Czekoladowe batony z herbatnikami, piankami marschmallows i orzechami



BITEDELITE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała czekolada	200 gram
masto	2 łyżki
sól	1 szczypta
pianki Marshmallows	1 szklanka
orzeszki ziemne	3/4 szklanki
herbatniki	1 szklanka
czekolada	70 ciemna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do pieczenia ok 21cm x 24cm wyłożyć folią aluminiową.

Czekoladę roztopić w kąpielii wodnej razem z masłem. Dodać szczyptę soli, herbatniki, orzeszki i połowę pianek.

Wymieszać i przełożyć do foremki.

Posypać na wierzchu pozostałymi piankami marshmallows.

Schłodzić w lodówce min 1h.

Gdy stężeje, wyciągnąć i pokroić na małe kwadraty.