

Batoniki orzechowo-migdałowe



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	50 g
cukier puder	1 szklanka
krakersy	1 szklanka
płatki migdałowe	1 szklanka
masło orzechowe	1 szklanka
czekolada	1 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w rondlu, dodać cukier puder, mieszać aż cukier rozpuści się w maśle. Dodać masło orzechowe, mieszać na ogniu aż masa zrobi się gładka, po czym zdjąć z ognia. Dodać pokruszone krakersy i płatki migdałów, wymieszać. Przełożyć do formy wyłożonej folią spożywczą, mocno docisnąć, schłodzić w lodówce pod przykryciem.

Czekoladę rozpuścić z odrobiną mleka na parze bądź w mikrofali, rozprowadzić po powierzchni ciasta, włożyć na parę godzin do lodówki. Po stężeniu czekolady pokroić na podłużne batoniki.