

Przepis na:

Fit wege snickersy

SKŁADNIKI:

SPÓD:

- 150 g mąki owsianej
- 130 g mleka migdałowego
- 6 łyżek masła orzechowego
- 4 łyżeczki syropu klonowego

NADZIENIE I POLEWA:

- 4 łyżki masła orzechowego
- garść orzeszków ziemnych/włoskich/nerkowca/laskowych
- 2 tabliczki ciemnej czekolady

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę owsianą mieszamy z mlekiem i masłem orzechowym.
2. Dodajemy syrop klonowy i mieszamy do całkowitego połączenia składników.
3. Z mieszanki formujemy kształt batonów i chowamy na godzinę do zamrażarki.
4. Siekamy orzechy.
5. Na schłodzony spód nakładamy masło orzechowe, które posypujemy posiekanymi orzechami.
6. Ponownie odkładamy do zamrażarki na ok 30 minut.
7. W międzyczasie przygotowujemy polewę.
8. Rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej.
9. Wyciągamy zmrożone batony i polewamy je ciemną czekoladą.
10. Chowamy do lodówki.
11. Czekamy do momentu stężenia czekolady.

