


# Barrette di arachidi e cioccolato

circa 40 numero

   facile

 up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti per la base:

Bilancia  
1 Frullatore  
1 teglia 20x20 cm  
Carta forno  
Padella antiaderente  
2 Ciotole  
450 g cameo arachidi salate  
200 g Datteri snocciolati

### Per farcire e decorare:

Vaniglia in bacca PANEANGELI  
100 g Datteri  
200 ml Bevanda vegetale di avena  
200 g burro di arachidi  
250 g cameo arachidi salate  
300 g cioccolato fondente  
sale in fiocchi a piacere

- 1 Per la base delle barrette, metti le arachidi nel frullatore e trita finemente. Aggiungi i datteri e frulla fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Distribuisce uniformemente il composto su una teglia rivestita con carta da forno premendo bene. Poni a raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

- 2 Incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e raschia i semi. Metti i datteri, la bevanda vegetale, il burro di arachidi, i semi di vaniglia nel frullatore e mescola fino a formare una pasta liscia. Distribuisce la crema sulla base ben raffreddata.
- 3 Tritare grossolanamente le arachidi e tostate in padella senza olio a fuoco medio. Distribuisce il trito di arachidi sopra la crema e congela per almeno 3 ore.
- 4 Sforma il dolce ghiacciato, rimuovi la carta forno e taglialo in barrette di 2 x 5 cm.
- 5 Sciogli il cioccolato a bagnomaria. Con l'aiuto di una forchetta immergi le barrette nel cioccolato, falle sgocciolare e adagiatele su carta da forno. Riponi in frigorifero per almeno 30 minuti.



cameo

- 6 Prima di servire, a piacere spolverizza con fiocchi di sale.
- 7 Conservare le barrette in frigorifero e consumale entro 48 ore.

Tip from the Test Kitchen

- Per enfatizzare il contrasto dolce e salato, puoi aggiungere mezzo cucchiaino di fiocchi di sale del tipo maldon o rosa durante la preparazione della crema di farcitura.

