



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz (275)

Domowy snickers

Przepis na 20 batonów. Niepełny przepis , ponieważ nie ma wszystkich składników

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- czekolada biała, 700 g
- masło, 60 g
- bez cukru, 1 szkl.
- mleko skondensowane, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Wyłóż blachę lub brytwannę (o wymiarach ok. 20x30 cm) folią aluminiową. Rozpuść 300 g czekolady w kąpeli wodnej i rozsmaruj na folii. Odłóż blachę do lodówki do zastygnięcia czekolady. Masa nugatowa: Rozpuść pianki marshmallows z dodatkiem paru łyżek ciepłej wody w kąpeli wodnej. Masło, cukier i mleko skondensowane podgrzewaj w garnku na średnim ogniu do czasu aż masło i cukier rozpuszczą się. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez ok. 4 minuty, ciągle mieszając. Masa powinna zgęstnieć i zmienić kolor na ciemniejszy. Po 4 minutach natychmiast zdejmij garnek z ognia, szybko dodaj i wmieszaj masło orzechowe i rozpuszczone pianki marshmallows. Rozprowadź masę nugatową na warstwie czekolady. Następnie odłóż blachę do lodówki. Karmel: Krówki przełóż do miski, dodaj parę łyżek wody, wstaw do mikrofal na ok. 1-2 minuty. Co 30 sekund wymieszaj i sprawdź, czy cukierki już się rozpuściły - masa powinna być płynna i gładka. Dodaj orzeszki i wymieszaj. Przełóż masę na warstwę nugatową i rozprowadź za pomocą noża, następnie wygładź warstwę zwilżonymi rękoma. Włóż blachę do lodówki na ok. 45 minut do zastygnięcia karmelu. Oстрыm nożem pokrój masę na batoniki. Rozpuść 400 g czekolady w kąpeli wodnej, następnie za pomocą szpikulca do fondue lub widelca maczaj batoniki w rozpuszczonej czekoladzie i odkładaj do zastygnięcia na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Batony można przechowywać do tygodnia w szczelnym pojemniku w temperaturze pokojowej, ewentualnie w lodówce.

