

- Arbolitos de crema de cacahuete -



INGREDIENTES

PARA LAS RAMAS:

2/3 DE TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE SEMIDULCE

1/4 DE TAZA DE CREMA DE CACAHUATE

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

2 TAZAS DE CEREAL TIPO TOAST CRUNCH

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PARA LA BASE:

3/4 DE TAZA DE CREMA DE CACAHUATE

1/3 DE TAZA DE CREMA DE AVELLANAS

4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA

1 1/2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

8 BARRAS DE PRETZEL PARTIDAS POR LA MITAD

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE EN UN BOWL LAS CHISPAS DE CHOCOLATE, LA CREMA DE CACAHUATE Y LA MANTEQUILLA.
2. CUANDO TODO ESTÉ BIEN DERRETIDO E INTEGRADO, ÉCHALE UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y REVUELVE.

4. EN OTRO BOWL, AÑADE LOS CERELES Y LA MEZCLA DE CHOCOLATE, INTEGRA BIEN HASTA CONSEGUIR UNA COBERTURA UNIFORME.

5. PASA LA MEZCLA DE CERELES A UNA BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO, AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y AGÍTALA HASTA QUE LOS CERELES ESTÉN BIEN CUBIERTOS.

6. EXTIENDE LOS CERELES SOBRE UNA CHAROLA Y DÉJALOS REPOSAR.

7. EN OTRO BOWL, MEZCLA LA CREMA DE CACAHUATE, LA CREMA DE AVELLANAS, LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA OBTENER UNA MASA SUAVE Y MOLDEABLE.

8. FORMA BOLAS CON LA MASA Y TRABAJA DE UNO EN UNO.

9. TOMA LA MITAD DE LA BARRA DE PRETZEL, COLÓCALA A LA MITAD DE LA BOLA, YA QUE ESTO LE DARÁ ESTABILIDAD Y POCO A POCO FORMA UN ARBOLITO.

10. INSERTA LOS TROZOS DE CEREAL, EMPEZANDO POR LA PARTE INFERIOR.

11. PUEDES HACER TROZOS MÁS PEQUEÑOS DEL CEREAL PARA DARLE LA FORMA DESEADA.

12. ESPOLVOREA CON MÁS AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

13. ¡DISFRUTA!