

Arašidove kocke s čokolado

Pecivo je preprosto, hitro narejeno, ni ga potrebno peči in je zelo okusno.

Potrebujemo:

200 g čokolade,
200 g rjavega sladkorja,
150 g masla,
250 g polnozrnatih piškotov in
300g arašidovega masla.

Postopek:

V multipraktiku zmeljemo piškote in rjavi sladkor. Dodamo arašidovo maslo. Vse zmešamo z žlico in enakomerno porazdelimo v pravokotnem pekaču. Najboljše je, da je obložen s peki papirjem, ker lahko tako končano pecivo najlaže vzamemo iz pekača. Čokolado skupaj z maslom stopimo v skledi nad loncem vrele vode, ves čas mešamo. Stopljeno čokolado polijemo po masi in vse skupaj ohladimo v

hladilniku. Ko se čokolada strdi, z ostrim toplim nožem narežemo poljubno velike kocke.

Na spletnih straneh lahko najdeš veliko podobnih receptov.