

Salam de biscuiti cu unt de arahide



V-am spus deja ca “prajitura” mea de post preferata este [salamul de biscuiti](#), nu?! ☐ Acum, iata, va puteti delecta si cu varianta cu unt de arahide: salam de biscuiti cu unt de arahide!

Delicios, in ambele feluri!!!!

Ingrediente:

- 500 g rahat maruntit (se taie marunt cu cutitul sau se toaca la robot cu putina apa)
- 800 g biscuiti (o parte se rup in bucatele mai mari, iar restul se dau prin masina de macinat nuca sau la robot)
- 250 g nuca, taiata in bucatele mici sau macinata (rumenita putin la cuptor, in prealabil)
- 250 g margarina
- 2 linguri mari unt de arahide
- 2 fiole esenta de rom
- 3-4 linguri cacao

Mod de preparare:

Rahatul maruntit se pune pe foc mic cu apa cat sa-l acopere, si se amesteca incontinuu, pana se topeste si rezulta un sirop gros. Se da deoparte si se adauga pachetul de margarina. Se amesteca pana se topeste. Se incorporeaza restul ingredientelor(se lasa o mana-doua de biscuiti macinati deoparte). Pe folie de aluminiu se presara biscuitii macinati si se aseaza crema. Se ruleaza si se da la frigider.

Untul de arahide ii da intr-adevar un gust deosebit ☐



Aici l-am rulat in graba fiindca Bogdi era deja cu unul in mana :))) ...initial, erau 3 bucati... ☐



Deliciossss!!!



Reteta preluata de la [Irina](#)