

Salam de biscuiti cu unt de arahide



Salam de biscuiti cu unt de arahide: o alta varianta delicioasa!!

V-am spus deja ca „prajitura” mea de post preferata este salamul de biscuiti, nu?! ☐ Acum, iata, va puteti delecta si cu aceasta reteta de salam de biscuiti...un pic mai altfel!

Un desert delicios, in ambele cazuri!!!!

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
- 1-2 fiole esenta de rom (dupa gust)
- 3-4 linguri cacao

Sfat: untul de arahide poate fi cremos sau „crunchy”, adica crocant, cu bucatele mici de arahide. Iar margarina o puteti inlocui cu unt de cocos, dintr-o conserva cu lapte de cocos (doar partea intarita).



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! ☐

Laura
Sava





Laura
Sava

Deliciossss!!!



*Laura
Sava*

Reteta preluata de la **Irina**