

www.lavidaesdulce.net

Barritas de Mantequilla de Maní Sin Horno

Receta

1 taza de mantequilla de maní

1/4 taza de chocolate blanco picado chico

1/2 taza de miel

1 cdita. de vainilla

1-1/3 taza de galletas Ritz saladas (ver foto), 30 galletas justo un poco mas de un paquete

100 grs de chocolate de leche picado (o media taza de chips de chocolate)

Preparar un molde cuadrado para brownie de 20x20 cm. con papel aluminio y aceite en spray, reservar.

Poner la mantequilla de maní en un bol grande.

Poner el chocolate blanco en un bol chico que pueda ir al microondas, derretir en intervalos de 30 segundos, 30 segundos, revolver, luego 30 mas y revolver.....hasta que el chocolate esté completamente derretido y cremoso.

Agregar el chocolate derretido a la mantequilla de maní junto con la miel y la vainilla, revolver muy bien hasta que quede una mezcla homogénea. Poner las galletas en una bolsa y con el uslero molerlas. Incorporar las galletas molidas a la mezcla y los chips de chocolate. Revolver todo y luego poner en el molde preparado con una cuchara yo lo fuí emparejando hasta que quedo plano para después cortar. Llevar al refrigerador por 3 horas, cuando este bien dura la mezcla cortar las barritas, servir de inmediato, las que sobren volver a refrigerar por que se ablandan si están mucho rato afuera.