

Špaldové chlebičky plněné arašídovým máslem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tabulku čokolády rozežřejeme ve vodní lázni. Jakmile bude zcela tekutá, odstavíme ji a namáčíme do ní chlebičky (6 ks) z obou stran. Namočené chlebičky si odložíme na pečicí papír nebo třeba kuchyňské prkénko (povrch, ze kterého půjdou po zatuhnutí dobře odloupnout). Po první vrstvě čokolády na každý chlebiček naneseš lžící arašídového másla, kterou na závěr opět zalijeme čokoládou. Dáme do lednice ztuhnout a vychladit a podáváme.

Ingredience

- **RACIO BIO rýžové s amarantem 140 g** - 40 g
- **Arašídová pomazánka 340 g** - 55 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

