



#break

BARRETTE ENERGETICHE PER LO SPUNTINO

INGREDIENTI

Per il ripieno ai datteri e burro di arachidi:

250 g datteri secchi
 100 g burro di arachidi
 80 g noci sgusciate
 80 g mandorle intere con la buccia
 100 g fiocchi di avena integrali
 30 g acqua

Per la finitura:

200 g cioccolato al latte
 senza zucchero
 80 g cocco rapè

PROCEDIMENTO

Frullare tutto insieme molto finemente in un cutter. Mettere tra due fogli di silpat, stendere allo spessore di un centimetro, quindi lasciar raffreddare e compattare per una notte in frigorifero. Il giorno seguente, tagliare in rettangoli della misura di 3 x 8 cm quindi glassarne la metà nel cioccolato al latte senza zucchero precristallizzato. Prima della completa cristallizzazione timbrare con un timbro in ottone congelato per imprimere il proprio logo e passare la metà senza cioccolato nel cocco rapè.

TIPO DI PORTATA: CONFETTERIA
 E PRALINERIA



Tot. peso a crudo: g 920