



Тістечка SNICKERS з арахісовою пастою.  
Рецепт

## Тістечка SNICKERS з арахісовою пастою.



<?xml version="1.0"?>

Час приготування

15 хвилин

Інгредієнти

11 шт.

Порції

16 х

Ці тістечка SNICKERS із горіховою основою та поживною начинкою з арахісового масла — просто вибух солодкого смаку, який сподобається кожному.

Поділитися

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## Інгредієнти

- 1 склянка подрібнених крекерів
- 1/4 склянки дрібно подрібненого арахісу (додавати частинами)
- 2 ст. ложки коричневого цукру
- 1/4 склянки розтопленого вершкового масла
- 2 стандартних (50-грамових) батончики SNICKERS (додавати частинами)
- 170 г звичайного вершкового сиру (у брикетах)
- 3/4 склянки м'якої арахісової пасти
- 1/4 склянки цукрової пудри
- 1 ч. ложка ванільного екстракту
- 1/2 склянки вершків 35% жирності
- 2 ст. ложки карамельного соусу

ПРОДУКТ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ



SNICKERS®

[Детальніше  
КУПИТИ](#)

## Інструкція

1. 1  
Розділіть 16 міні-кексів паперовими вкладками. У мисці перемішайте крихти солодкого крекеру, 2 ст. л подрібненого арахісу і коричневого цукру до отримання суміші, додайте розтоплене масло і добре перемішайте. Розділіть рівномірно на чашки, розтискаючи вгору, щоб утворилися скоринки. Поставте в морозилку на 30-40 хвилин або до затвердіння.
2. 2  
Покришіть один батончик SNICKERS, а решту розріжте на 16 частин.
3. 3  
За допомогою електричного міксера збийте вершковий сир, арахісове масло, цукрову пудру та ваніль до легкої, пухкої та однорідної маси; відставте.
4. 4  
В окремій мисці збийте вершки до утворення стійких піків; додайте до сирно-

вершкової суміші. Перемішайте з покритим SNICKERS.

5. 5

Розподіліть начинку рівномірно між скоринками. Зверху на кожне тістечко покладіть шматочок SNICKERS. Поставте в холодильник на 1-2 години або до застигання. Безпосередньо перед подачею скропіть карамельним соусом і посипте залишками арахісу.

6. 6

Порада: для шоколадної скоринки замініть крихти шоколадних вафель на крихти вафель Грем.

## Більше схожих рецептів



### [Торт з млинців SNICKERS.](#)

Час приготування

40 хвилин

Інгредієнти

14 шт.

[Детальніше](#)



### [Чизкейки SNICKERS у формочках.](#)

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

9 шт.

[Детальніше](#)



### [Тістечка SNICKERS у формі великодніх яєць](#)

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

[Детальніше](#)



## Печиво SNICKERS із криваво-червоними тріщинками.

Час приготування

25 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

[Детальніше](#)

---

**Source URL:** <https://www.snickers.ua/recipes/tistechka-snickers-z-arakhisovoyu-pastoyu>