

Pătrățele de zăpadă

written by Andreea



Am inceput sa scriu postarea, am pus si prima poza, si tot nu stiu cum sa numesc cu fulgi de cocos, alune si fructe cand faceam pozele la minunile astea mici, afara ninge cu niste fulgi mari de zapada, asa ca acum mi-a venit ideea sa le numesc **Patratele de zapada**. Total lipsit de inspiratie! Well, nimic nu mai conteaza cand ma gandesc la toate delicatesele astea expuse mai sus, combinate toate intr-o armonie invaluita de ciocolata alba.

Sigur ati mai vazut bucatelele astea delicioase pe undeva, ideea e ca niciodata nu va veti satura de ele, asta pentru ca variantele sunt cu miile! Adica de fiecare data puteti pune in ele tot ce va doreste inima, puteti face combinatii numai de voi stiute, alegand de pe o lista intreaga de fructe uscate, una de fructe oleaginoase si seminte si eventual de pe una cu cereale. Deci luand-o matematic, combinatii de 3 luate cate !:)

Ah, si inca ceva, aveti dreptate, NU sunt nici fursecuri, nici biscuiti, nici merita luate in calcul in perioada aceasta de Sarbatori, poate totusi o sa-i placa Mosului. Eu una sunt innebunita dupa ele!

Hai sa nu va mai duc cu vorba, pe scurt ce am folosit si cum am facut:

250 g ciocolata alba
100 ml lapte condensat
3 biscuiti de orez expandat

100 g alune de padure

1 ceasca de fulgi de cocos

50 g cranberries (merisoare) uscate

50 g papaya deshidratat

biscuitii de orez expandat sunt astia, daca nu gasiti, puteti pune orez expandat simplu, eu n-am gasit



i-am faramitat in mici bucatele



alunele de padure le-am prajit in cuptor si le-am taiat pe jumatate (va sfatuiesc sa le taiati chiar mai mici caci veti avea probleme la taiatul patratelelor la final)



ciocolata alba si laptele condensat le-am pus la topit intr-un vas pe baie de abur



intr-un castron am pus toate cele mai de sus adica: biscuitii de orez expandat facuti bucati mici si nuca de cocos apoi merisoarele uscate



papaya deshidratat



alunele de padure



apoi le-am amestecat bine pe toate



si peste ele am turnat ciocolata topita



repede de tot le-a amestecat pe toate bine pentru ca ciocolata sa le combine pe toate



am pus compozitia intr-o cutie de plastic tapetata cu folie alimentara, am dat la frigider vreo 5 ore (peste noapte ar fi ideal)



dupa frigider a aratat cam asa



am taiat in patratele mai mici cu un cutit bine ascutit, apoi am alternat cu cutitul de paine □ caci nu se taia foarte drept si nici foarte egal din cauza alunelor mari, aici se vede

foarte clar



Sa tot vreti sa mancati din astea ☐



Spor la combinatii de fructe, seminte, cereale si ciocolata!

