

Snickers vegani con video tutorial

Questi Snickers fatti in casa sono completamente privi di prodotti di origine animale e non contengono neanche zucchero raffinato.

Ancora una volta Denner aderisce al movimento Veganuary. Per tutto il mese di gennaio proponiamo ricette che non contengono carne, uova né latticini, ma sono comunque molto gustose. Questi deliziosi Snickers sono solo l'inizio.

Le barrette vegane con cioccolato e arachidi sono facili da preparare, ma richiedono un po' di tempo perché i singoli strati vanno fatti raffreddare. Si possono consumare subito dopo averle estratte dal freezer, dove è bene conservarle. Così si ha sempre a portata di mano uno spuntino delizioso.

Base

- 120 g di fiocchi d'avena
- 50 g di sciroppo di riso
- 30 g di olio di cocco fuso

Strato di caramello

- 300 g di datteri denocciolati (pesati senza nocciolo)
- 80 g di burro di arachidi, non salato
- 2 cucchiaini di pasta di vaniglia
- 70 g di arachidi salate tostate

In aggiunta

- 150 g di cioccolato fondente, spezzettato grossolanamente
- ½ cucchiaino di olio di cocco
- A scelta, trito di arachidi salate tostate per decorare
- 1 stampo per cake di circa 30 x 11 cm

Base

1. Appallottolare la carta da forno (così aderirà meglio allo stampo) e foderare lo stampo.
2. Tritare finemente l'avena in un mixer e mescolarla bene in una ciotola con i restanti ingredienti per la base.
3. Distribuire l'impasto in modo uniforme nello stampo e premere bene (è molto importante che il composto sia compatto). Mettere in freezer mentre si prepara lo strato di caramello.

Strato di caramello

1. Lasciar ammorbidire i datteri in acqua calda per 10 minuti. Scolare quindi l'acqua tenendone un po' da parte.
2. Ridurre in purea con un mixer (o un frullatore a immersione) i datteri più 2 cucchiaini della loro acqua, il burro di arachidi e la pasta di vaniglia fino a quando non si vedono più pezzi di datteri. Serve un buon mixer e anche un po' di pazienza, perché l'impasto è molto appiccicoso.
3. Aggiungere le arachidi e mescolare, dopodiché distribuire lo strato di caramello in modo uniforme sulla base raffreddata.
4. Lasciar raffreddare in freezer per almeno 2 ore.

Finitura

1. Sciogliere lentamente a bagnomaria il cioccolato e l'olio di cocco.
2. Dividere il composto di Snickers in 9 barrette nel senso della larghezza e immergere ogni barretta nel cioccolato. Chi vuole, può realizzare un motivo a zig-zag con un cucchiaino e decorare le barrette con arachidi tritate.
3. Lasciar raffreddare in freezer per 1 ora prima di servire e poi conservare sempre in freezer (gli Snickers possono essere consumati subito dopo averli estratti dal freezer perché non si congelano del tutto).

Tempo di preparazione: 45 minuti escluso il raffreddamento

Qui puoi trovare altre [ricette vegane di Denner](#)