



# Идеальное ПП с Ириной Собченко

ПП-сникерс





# ПП-сникерс

Я люблю экспериментировать с привычными блюдами, превращая их в ПП-вариант. Особенно брать что-то всем известное. Например, сникерс! А почему бы и нет! Все знают, все любят, чувствуете, к чему я веду? Сегодня будем "не тормозить" и готовить ПП-сникерс!

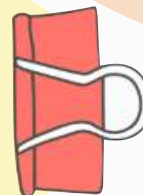


**Калорийность:** 431 ккал/100 г **Б/Ж/У:** 20-30-23

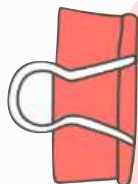
**Количество порций/вес:** 2/123 г

**Время приготовления:** 30 минут

**Сложность:** Просто



## Ингредиенты



молоко сухое обезжир. 1,5% - 30 г

миндаль - 40 г

арахис - 10 г

шоколад 72% б/сахара - 25 г

вода - 1,5-2 ст.л.



## Приготовление

Батончик с орехами и нугой в шоколаде появился почти сто лет назад в 1923 году. Разработал рецептуру и стал первым производителем Франклин Марс — американец. Назван батончик был в честь любимой лошади мистера Марса! Он же стал прародителем многих известных сладостей, но сегодня будем говорить только о сникерсе.

**Постараемся найти более полезный вариант состава для батончика.**

**Начнем с приготовления «нуги»:**

- 1 На сухой сковороде на небольшом огне обжариваем, постоянно помешивая, сухое обезжиренное молоко (СОМ) до светло-коричневого цвета;
- 2 Миндаль (или другие орехи) измельчаем в блендере, добавляем к ним приготовленный СОМ и еще раз измельчаем блендером;
- 3 Разделочную доску или плоскую тарелку накрываем пищевой пленкой. Из получившейся «нуги» формируем батончики, выкладываем на них слой арахиса;
- 4 Растапливаем шоколад в микроволновке или на паровой бане. Покрываем им батончики полностью сверху и по бокам или только сверху — как больше нравится. Отправляем их в морозилку минут на 20.

Можно в нугу добавить немножко меда, но не обязательно — сладости хватает и в обычном варианте. Арахис для орехового слоя можно брать соленый — это придает очень интересный вкус! Будьте внимательны: состав у нашего сникерса хороший, но калорийность не низкая!