

# RICETTA RKHAMA

## INGREDIENTI

- 250 g arachidi pelate, tostate e non salate
- 200 g cioccolato al latte
- 240 g cioccolato bianco (200 g per la copertura + 40 g circa per la decorazione)
- 4 cucchiaini latte condensato
- 1 cucchiaino cannella in polvere (facoltativo)
- 2 cucchiaini olio di girasole
- 1 pizzico di sale

**Dosi per  
8 porzioni**

**Preparazione: 30 min  
Riposo in frigo: 30 min**

## PREPARAZIONE

### 1. Preparare la base di arachidi

- Tritare finemente le arachidi con un frullatore fino a ottenere una pasta omogenea, senza grumi grossi.
- Trasferire in una ciotola e unire latte condensato, pizzico di sale e cannella.
- Mescolare fino a ottenere un composto compatto e ben amalgamato.

### 2. Formare la base

- Rivestire uno stampo o una tortiera con pellicola alimentare o carta forno, lasciandola sbordare.
- Versare l'impasto di arachidi e pressarlo bene con il dorso di un cucchiaio o un bicchiere, fino a livellare la superficie.
- Riporre in frigorifero mentre si prepara la copertura.

### 3. Prima copertura di cioccolato bianco

- Tritare 200 g di cioccolato bianco.
- Scioglierne metà a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza, mescolando di frequente.
- Unire 1 cucchiaino di olio e mescolare bene.
- Versare il cioccolato sciolto sulla base di arachidi, distribuendolo in uno strato uniforme.
- Riporre in frigorifero per 10 minuti a rassodare.

### 4. Copertura di cioccolato al latte

- Sciogliere il cioccolato al latte insieme a 1 cucchiaino di olio.
- Capovolgere la base di arachidi su un foglio pulito (in modo da avere la parte senza copertura verso l'alto).
- Spalmare il cioccolato al latte su questo lato e livellare bene.

### 5. Decorazione

- Sciogliere il restante cioccolato bianco (circa 40 g).
- Trasferirlo in una sac à poche o in un sacchetto da cucina con un piccolo taglio sulla punta.
- Tracciare linee sottili sulla superficie al cioccolato al latte.
- Con uno spiedino o uno stuzzicadenti, passare avanti e indietro sulle linee per creare un effetto marmorizzato.

### 6. Raffreddamento e taglio

- Lasciare raffreddare in frigorifero fino a completa solidificazione.
- Tagliare in rombi, quadrati o rettangoli a piacere.
- Servire freddo o a temperatura ambiente.



# RICETTA RKHAMA

## INGREDIENTI

- 250 g arachidi pelate, tostate e non salate
- 200 g cioccolato al latte
- 240 g cioccolato bianco (200 g per la copertura + 40 g circa per la decorazione)
- 4 cucchiiai latte condensato
- 1 cucchiaino cannella in polvere (facoltativo)
- 2 cucchiaini olio di girasole
- 1 pizzico di sale

Dosi per 8 porzioni

Preparazione: 30 min

Riposo in frigo: 30 min



# PREPARAZIONE

## 1. Preparare la base di arachidi

- Tritare finemente le arachidi con un frullatore fino a ottenere una pasta omogenea, senza grumi grossi.
- Trasferire in una ciotola e unire latte condensato, pizzico di sale e cannella
- Mescolare fino a ottenere un composto compatto e ben amalgamato.

## 2. Formare la base

- Rivestire uno stampo o una tortiera con pellicola alimentare o carta forno, lasciandola sbordare.
- Versare l'impasto di arachidi e pressarlo bene con il dorso di un cucchiaino o un bicchiere, fino a livellare la superficie.
- Riporre in frigorifero mentre si prepara la copertura.

## 3. Prima copertura di cioccolato bianco

- Tritare 200 g di cioccolato bianco.
- Sciogliere a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza, mescolando di frequente.
- Unire 1 cucchiaino di olio e mescolare bene.
- Versare il cioccolato sciolto sulla base di arachidi, distribuendolo in uno strato uniforme.
- Riporre in frigorifero per 15 minuti a rassodare.

# PREPARAZIONE

## 4. Copertura di cioccolato al latte

- Sciogliere il cioccolato al latte insieme a 1 cucchiaino di olio.
- Capovolgere la base di arachidi su un foglio pulito (in modo da avere la parte senza copertura verso l'alto).
- Spalmare il cioccolato al latte su questo lato e livellare bene.

## 5. Decorazione

- Sciogliere il restante cioccolato bianco (circa 40g).
- Trasferirlo in una sac à poche o in un sacchetto da cucina con un piccolo taglio sulla punta.
- Tracciare linee sottili sulla superficie al cioccolato al latte.
- Con uno spiedino o uno stuzzicadenti, passare avanti e indietro sulle linee per creare un effetto marmorizzato.

## 6. Raffreddamento e taglio

- Lasciare raffreddare in frigorifero fino a completa solidificazione.
- Tagliare in rombi, quadrati o rettangoli a piacere.
- Servire freddo o a temperatura ambiente.