PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Scotcheroos Bar

Çıtır pirinç gevreği, fıstık ezmesi ve çikolatalı butterscotch kaplamalı kolay pişirmesiz Scotcheroos barları. 20 dakikada hazır mükemmel tatlı lezzet!

5 min	15 min	20 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak fıstık ezmesi
- 1 bardak şeker
- 1 bardak mısır şurubu
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 bardak çikolata parçacıkları
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı kaya tuzu

Yapılışı

1. **Tavayı hazırlayın**
   9x13 inçlik fırın tepsisini kolay çıkarma için tüm kenarlardan 2 inçlik taşıntı bırakarak parşömen kağıdıyla kaplayın. Parşömen kağıdını pişirme spreyiyle hafifçe yağlayın.
2. 6 su bardağı pirinç gevreğini büyük karıştırma kasesine ölçerek alın ve ocağınızın yanında bir kenara koyun.
3. **Şurup tabanını yapın**
   1 su bardağı şeker, 1 su bardağı açık mısır şurubu ve 2 yemek kaşığı tereyağını kalın tabanlı tencerede orta ateşte birleştirin. Karışım kenarlardan köpürmeye başlayana kadar, yaklaşık 3-4 dakika sürekli karıştırın.
4. Karışım şeker termometresinde 235°F (115°C)'ye ulaşana kadar, yaklaşık 2-3 dakika daha karıştırmadan pişirmeye devam edin. Aşırı pişirmeyi önlemek için hemen ocaktan alın.
5. Hızlıca 1 su bardağı fıstık ezmesi, 1 tatlı kaşığı vanilya özü ve 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyip yaklaşık 30 saniye boyunca tamamen pürüzsüz ve birleşik hale gelene kadar karıştırın.
6. Sıcak fıstık ezmesi karışımını pirinç gevreğinin üzerine dökün ve her parçanın eşit şekilde kaplandığından emin olarak nazikçe ama iyice karıştırın. Karışımı ofset spatula veya kaşığın arkasını kullanarak hazırlanmış tavaya sıkıca bastırın.

7 **Çikolata kaplamasını yapın**

1 su bardağı çikolata cipsi ve 1 su bardağı butterscotch cipsini mikrodalga uygun kasede birleştirin. Tamamen eriyip pürüzsüz hale gelene kadar, toplam yaklaşık 1-2 dakika boyunca 30 saniyelik aralıklarla mikrodalga, her aralık arasında karıştırın.

8 Eritilmiş çikolata karışımının 2 dakika soğumasını bekleyin, sonra ofset spatula kullanarak kenarları tamamen kaplayacak şekilde gevrek tabanın üzerine eşit şekilde yayın.

9 Çikolata kaplaması tamamen sertleşene ve dokunulduğunda sert hale gelene kadar 30 dakika buzdolabında bekletin. Parşömen taşıntılarını kullanarak barları çıkarın ve keskin bıçakla 2 inçlik kareler halinde kesin.

Besin Değerleri

285	6g	42g	12g	2g	35g	180mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Şeker karışımının şiddetli kaynamasına asla izin vermeyin - sert, kırılgan barlar elde etmemek için kenarlardan köpürmeye başladığı anda ocaktan alın.

Hassaslık için şeker termometresi kullanın - mükemmel çiğnenebilir doku için karışım tam olarak 235°F (115°C) sıcaklığa ulaşmalıdır.

Pirinç gevreği karışımını ufalanmayı önlemek için ofset spatula veya tereyağlı kaşığın arkasını kullanarak tavaya sıkıca bastırın.

Çikolata kaplamanın alt katmana sızmasını önlemek için yayılmadan önce 2-3 dakika soğumasını bekleyin.

Kolay çıkarma ve temiz kesim için kenarları tavanın üzerinden taşacak şekilde parşömen kağıdıyla kaplayın.

Çikolata cipslerini eritirken yanmayı önlemek ve pürüzsüz, parlak bir görünüm elde etmek için her 30 saniyede karıştırın.

Barların çok sertleşmesini önlemek ve optimal nemi korumak için saklama kabına bir dilim ekmek koyun.

Profesyonel görünümlü kare kenarlar için her kesim arasında temizlenmiş keskin bıçak kullanın.