



# Alune cu bere și chilli

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 1h 25 min.

Mărime porție 6 porții

## Ingrediente

- 130 g zahăr brut de trestie
- 100 g bere
- 300 g arahide nesărate, crude
- 1 linguriță fulgi de chilli, sau după gust
- 1 linguriță fulgi de sare de mare

## Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1552 kJ / 369 kcal

Proteine 12.4 g

Carbohidrați 27 g

Grăsimi 23.6 g

Fibre 4.1 g

## Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați cu hârtie de copt o tavă de copt (20 cm x 30 cm).
2. Puneți zahărul în bolul de mixare și pulverizați 10 sec./viteza 9. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați berea, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, gătiți 5 min./Varoma/viteza 2.

4. Adăugați arahidele, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, gătiți 2 min./90°C/invers/viteza 1. Curățați pereții bolului cu spatula.
5. Cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, mai gătiți 5 min./100°C/ invers /viteza 1. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula.
6. Adăugați fulgii de chilli și sarea, apoi mixați 3-5 sec./ invers /viteza 5, până sunt combinate.
7. Transferați amestecul în tava pregătită și coaceți timp de 10 minute (180°C). Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească complet (aprox. 1 oră). Rupeți în bucăți, apoi serviți.

### **Obiecte utile**

cuptor, tavă de copt ( 20 cm x 30 cm), hârtie de copt