



# Γκοφρέτες με σοκολάτα και φιστικοβούτυρο

**20'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**4 ώρες'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**25-30**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Τα κρακεράκια πρέπει να είναι οπωσδήποτε αλμυρά, γιατί εκεί ακριβώς βρίσκεται όλη η επιτυχία αυτών των γκοφρετών!!

- Χτυπάμε στο μούλι τα μπισκότα μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Σε ένα μπολ (που μπορούμε να το τοποθετήσουμε στα μικροκύματα) προσθέτουμε το βούτυρο, την καστανή ζάχαρη, το γάλα, την κρυσταλλική ζάχαρη, τη μαύρη κουβερτούρα και τα τριμμένα μπισκότα.
- Καλύπτουμε το μπολ με μία μεμβράνη και το τοποθετούμε στα μικροκύματα για 3 λεπτά, στα 800 Watt. Αν δεν έχουμε φούρνο μικροκυμάτων τοποθετούμε τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι, σε μέτρια φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
- Στη συνέχεια, αυξάνουμε λίγο τη θερμοκρασία και βράζουμε για 5 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα.
- Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε τη μεμβράνη και ανακατεύουμε πολύ καλά με μία σπάτουλα μέχρι να διαλυθεί η σοκολάτα.
- Απλώνουμε μεμβράνη σε ένα ταψάκι 20x25 εκ.
- Στρώνουμε από πάνω μία στρώση από τα κρακεράκια, μέχρι να καλυφθεί όλη η επιφάνεια.
- Αν χρειαστεί σπάμε και μερικά για να βάλουμε σε τυχόν κενά του ταψιού.
- Από πάνω ρίχνουμε το μισό από το ζεστό μείγμα με τη σοκολάτα και απλώνουμε καλά με μία σπάτουλα.
- Από πάνω βάζουμε άλλη μια στρώση από τα κρακεράκια, πιέζοντας καλά.
- Με προσοχή ρίχνουμε το άλλο μισό μείγμα με τη σοκολάτα και απλώνουμε με την σπάτουλα.
- Από πάνω κάνουμε μια τρίτη στρώση με τα υπόλοιπα κρακεράκια.
- Σε ένα άλλο μπολ (που μπορούμε να το τοποθετήσουμε στα μικροκύματα) προσθέτουμε τη σοκολάτα γάλακτος και το φιστικοβούτυρο.
- Καλύπτουμε το μπολ με μία μεμβράνη και το τοποθετούμε στα μικροκύματα για 1,5 λεπτό, στα 800 Watt. Αν δεν έχουμε φούρνο μικροκυμάτων τοποθετούμε τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι. Ανακατεύουμε ανά διαστήματα μέχρι να λιώσει και γίνει ένα ωραίο μείγμα.
- Όταν είναι έτοιμο, το ρίχνουμε πάνω από την τελευταία στρώση κράκερ και απλώνουμε καλά.
- Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα σε ένα μπολ, τυλιγμένο με μεμβράνη, στον φούρνο μικροκυμάτων για 1-2 λεπτά (φροντίζουμε ανά 20 δευτερόλεπτα να την ελέγχουμε γιατί μπορεί να μας καεί) ή σε μπεν μαρί.
- Όταν είναι έτοιμη τη βάζουμε σε κορνέ.
- Πάνω στην τελευταία στρώση του ταψιού, κάνουμε γραμμές με τη λευκή σοκολάτα, παράλληλες με την μικρή πλευρά του ταψιού. Με ένα μαχαίρι ή με ένα ξυλάκι για σουβλάκια τραβάμε κάθετες γραμμές ώστε να δημιουργήσουμε ένα σχέδιο (ψαροκόκκαλο) πάνω στο γλυκό μας.
- Βάζουμε το ταψί στο ψυγείο και το αφήνουμε για τουλάχιστον 4 ώρες, μέχρι να κρυσώσει καλά
- Όταν είναι έτοιμο αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε σε κομμάτια με ένα κοφτερό μαχαίρι.

## Tip

Διατηρούνται τυλιγμένες με μεμβράνη εντός ψυγείου, για 4-5 ημέρες.

## Συστατικά

- 180 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 250 γρ. βούτυρο, σε κύβους
- 220 γρ. ζάχαρη καστανή
- 120 γρ. γάλα
- 65 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 180 γρ. κουβερτούρα, σε μικρά κομμάτια
- 170 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 160 γρ. [φιστικοβούτυρο](#)
- 50 κράκερ, αλμυρά (περίπου 2x5 εκ.)
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, για διακόσμηση

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

|                           |                          |                              |                           |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 297<br>Θερμίδες<br>(kcal) | 19.0<br>Λιπαρά (γρ.)     | 11.0<br>Κορ.Λίπη<br>(γρ.)    | 27.0<br>Υδατ/κες<br>(γρ.) |
| 15%                       | 27%                      | 55%                          | 10%                       |
| 18.0<br>Σάκχαρα<br>(γρ.)  | 3.9<br>Πρωτεΐνη<br>(γρ.) | 1.3<br>Φυτικές<br>Ίνες (γρ.) | 0.41<br>Αλάτι<br>(γρ.)    |
| 20%                       | 8%                       | 5%                           | 7%                        |