

Πανεύκολες σπιτικές καριόκες με τραγανές μπουκιές βρώμης

Μερίδες: 14-16 καριόκες **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 6 ώρες **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 200 γρ. Quaker Τραγανές Μπουκιές, Απλή Γκρανόλα
- 220 γρ. κουβερτούρα σε κομματάκια
- 100 ml φρέσκο γάλα ή φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη
- 50 γρ. κακάο, κοσκινισμένο & έξτρα για το σερβίρισμα
- 70 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 20 ml κονιάκ
- 100 γρ. απαλό φιστικοβούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε τις καριόκες. Βάζουμε σε μπολ τις τραγανές μπουκιές Quaker.
- 2) Σε ένα ανοξείδωτο μπολ βάζουμε την κουβερτούρα και το γάλα (ή το φυτικό ρόφημα) και λιώνουμε σε μπεν μαρί.
- 3) Ανακατεύουμε απαλά να λιώσει η κουβερτούρα και να σχηματιστεί ένα λείο σοκολατένιο μείγμα. Αποσύρουμε από την φωτιά και κρατάμε λίγο το μπολ πάνω στο κατσαρολάκι του μπεν μαρί.
- 4) Προσθέτουμε τη ζάχαρη, ανακατεύουμε να λιώσει και αποσύρουμε από το κατσαρολάκι. Προσθέτουμε το κακάο, το κονιάκ και το φιστικοβούτυρο και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 5) Ρίχνουμε το σοκολατένιο μείγμα στο μπολ με τις τραγανές μπουκιές Quaker και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο πηχτό μείγμα.
- 6) Μεταφέρουμε το τελικό μείγμα σε απλωμένη λαδόκολλα και το τυλίγουμε σε κυλινδρικό σχήμα, ρολάροντάς το καλά.
- 7) Βάζουμε το ρολό στο ψυγείο για 6 ώρες. Για να σχηματίσουμε καριόκες, ανοίγουμε τη λαδόκολλα και κόβουμε σε φέτες. Μπορούμε να τις τυλίξουμε με αλουμινόχαρτο, ή να τις σερβίρουμε σε πιατάκι πασπαλίζοντάς τες με λίγο κακάο.