

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Barrette al cioccolato fondente

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

BARRETTE MARS 9

BURRO 120 gr

RISO SOFFIATO 375 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

Barrette al cioccolato fondente alla base delle quali abbiamo del riso soffiato voluminoso e croccante. Io ho provato a farli e vi assicuro che i bambini (anche quelli over 40) ne vanno matti!

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliamo il Mars e il cioccolato a pezzi poi insieme al burro a temperatura ambiente li mettiamo sul fuoco basso.
- 2 Mescoliamo.
- 3 Aspettiamo fino allo scioglimento completo.
- 4 Aggiungiamo il riso.
- 5 Mescoliamo bene il tutto.
- 6 Dopodichè versiamo su di un vassoio o carta forno, poi cerchiamo di appiattirlo.
- 7 Quando è freddo lo possiamo tagliare, sarebbe conveniente lasciarlo una notte in frigorifero.