

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini ripieni di marshmallow

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *1 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA 15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

200 gr di cioccolato fondente

2 marshmallow

2 cucchiaini di riso soffiato ai frutti di bosco.

PREPARAZIONE

1 Fondete il cioccolato nel microonde.

Rivestite gli stampini con uno strato spesso di cioccolato (ve ne serviranno circa 100 grammi).

Mettete in frigo per 15 minuti.



2 Nel frattempo tagliate a cubetti piccolini il marshmallow.



3 Mescolare 50 grammi del cioccolato fuso rimasto, i marshmallows ed il riso soffiato ai frutti di bosco.



4 Togliete dal frigo la forma in silicone e farcite con il composto.



5 Chiudete con uno strato di cioccolato fondete.

Mettete in frigo per almeno 1 ora.

