

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso soffiato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 gr burro a temperatura ambiente
8 mars
250 gr di riso soffiato tostato (no nel cioccolato).

PREPARAZIONE

- 1 Spezzettare i mars e il burro, metterli sul fuoco in un tegame con bordi alti. mescolare il composto fino a che risulti omogeneo. quindi aggiungervi il riso soffiato poco alla volta, mescolando con cura. spegnere il fuoco e mettere il composto ancora caldo (per evitare che si solidifichi..) in un piatto o in un tegame di portata, e lasciarlo in frigorifero per almeno un'ora. di solito si prepara il giorno prima di servirlo perchè diventa piu buono "riposandosi".