

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al cioccolato fondente

di: *giada55*

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.

