

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette di riso soffiato e cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



In **5 minuti** potrai ottenere una **merenda golosa e leggera** che piacerà tantissimo a grandi e piccini. Le **barrette di riso soffiato e cioccolato** sono ideali come **snack** per il dopo palestra o anche come **dolce da asporto** nel cestino [del picnic per la gita fuori porta](#).

La nostra **ricetta** è una **base** molto semplice con pochi e precisi ingredienti, ma con un po' di fantasia, **aggiungendo frutta secca** piuttosto che **uvetta passita** o anche altri **tipi di cereali soffiati**, come ad esempio il **farro** o la **quinoa**, puoi ottenere tantissime varianti per le tue diverse occasioni nelle quali consumare questi **golosi trancetti**.

Questa **ricetta** è **perfetta** per **riciclare** il cioccolato avanzato dalle uova di Pasqua!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

BURRO 2 cucchiaini da tavola

MIELE 2 cucchiaini da tavola

RISO SOFFIATO una busta -

PREPARAZIONE

- 1** In un pentolino capiente, metti il cioccolato con il miele ed il burro e fai sciogliere a fuoco dolce mescolando con un cucchiaino di legno. Spegni il fuoco quando avrai ottenuto una bella crema omogenea sia nel colore che nella consistenza.





2 Spegni il fuoco ed aggiungi il riso soffiato, mescola subito velocemente cercando di amalgamare bene il riso e il cioccolato prima che quest'ultimo si solidifichi di nuovo. Fodera un tegame, o uno stampo quadrato, con della carta forno bagnata e strizzata. Versa il composto sopra la carta forno e livellalo con la spatola.

Lascia raffreddare a temperatura ambiente per un'ora e poi taglia, con un coltello appuntito, il composto in barrette nella misura che più ti aggrada.





CONSIGLIO

Se cucini questo dolce in estate ti conviene farlo solidificare in frigo, dopo averlo portato a temperatura ambiente. In questa stagione, anche la conservazione delle barrette finite sarebbe meglio effettuarla in frigo in appositi contenitori ermetici.