

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torroncini soffiati

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

CIOCCOLATO AL LATTE 400 gr

GALLETTE DI RISO 5

RISO SOFFIATO

### PREPARAZIONE



2 Mettete il cioccolato in un contenitore e fatelo sciogliere nel microonde.



3 Sbriciolare le gallette e metterele in una ciotola con il riso soffiato.



4 Versate il cioccolato sulle gallette e sul riso soffiato e mescolare.



5 Riempite lo stampo per torroncini in silicone con il composto e fate freddare.



6 Mettete qualche minuto in frigorifero e sformate i torroncini.



