

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al Riso soffiato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

RISO SOFFIATO Tipo Rice krispies della

Kellog's - 250 gr

MARS barrette - 6

BURRO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Spezzettare i Mars ed il burro e farli sciogliere a bagno maria.



2 Quando il cioccolato e il burro saranno ben sciolti e amalgamati unite, sempre con il composto sul fuoco, il riso soffiato ed amalgamate per bene fino a quando il riso soffiato sarà ben amalgamato al cioccolato.



3 Ora versate il composto in una tortiera (preferibilmente con apertura a cerniera) e premete il composto con un cucchiaio o anche con le mani.



4 Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

NOTE

La ricetta è stata riprodotta in redazione. Consigliamo di stendere l'impasto di mars e riso soffiato in uno stampo quadrato o rettangolare e di incidere con un coltello dei rettangolini prima di riporre in frigorifero il tutto, in questo modo ne ricaverete delle barrette.