

Barrette di riso soffiato al cioccolato



Le barrette di riso soffiato al cioccolato sono molto facili e veloci da preparare a casa, con 3 semplici ingredienti senza l'aggiunta di sostanze conservanti o altro. Quindi, perchè non prepararle in casa risparmiando soldi e salute anziché comprarne di confezionate?

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare le barrette di riso soffiato al cioccolato al latte. Innanzi tutto fai sciogliere in una pentola dal fondo spesso, o meglio a bagnomaria, il burro ed il cioccolato al latte mescolando finché non sarà sciolto completamente.

Togli dal fuoco ed aggiungi poco alla volta il riso soffiato mescolando bene e facendo "prendere" al riso tutto il cioccolato fuso.

Versa il composto in una teglia con carta forno e stendilo fino a raggiungere lo spessore di circa 2 cm, non più altrimenti rischi che le barrette si spacchino quando andrai a tagliarle.

Lascia riposare la teglia in frigorifero per un paio d'ore quindi ritaglia le barrette rettangolari di circa 10 x 5 cm.

Ingredienti per 4 persone

- 25 gr di burro
- 100 gr di riso soffiato
- 175 gr di cioccolato al latte