

Barrette Di Riso Soffiato Al Cioccolato

Una coppietta vincente

Ingredienti

50 gr di riso soffiato

**135 gr di cioccolato fondente senza
zucchero**



Preparazione

Cinque minuti contati e due soli ingredienti: riso soffiato e cioccolato.

Per realizzare queste barrette partite dal cioccolato.

Sciogliete a bagnomaria 135 gr di cioccolato fondente senza zucchero.

Una volta sciolto versateci dentro 50 gr di riso soffiato e mescolate bene con una spatola fino a quando tutto il cioccolato non si sarà amalgamato bene al riso.



Versate ora il composto ottenuto in uno stampo dai bordi abbastanza alti, almeno 3-4 cm, livellate bene e uniformemente la superficie e riponete in frigo per qualche ora.

Quando il blocco allora ottenuto si sarà solidificato sufficientemente, togliete dallo stampo e tagliate delle strisce dalla larghezza di 4-5 cm e una lunghezza di 6-7 cm.

A questo punto le barrette sono belle e pronte per essere gustate.

Nota

Per caratterizzare ancor di più le vostre barrette, potete scegliere di aggiungere – in superficie o all'interno- frutta secca, polvere di cocco o di lamponi o gocce di cioccolato.