

TORTA RISO SOFFIATO



INGREDIENTI

100gr di burro

5 Mars

1 cubetto di cioccolato grande o 6 piccolini

Mezzo sacchetto di riso soffiato

PROCEDURA

Sciogliere in una pentola alta a fuoco basso il burro tagliato a pezzetti, il cioccolato e i mars tagliati a pezzetti.

Mescolare spesso in modo che non si attacchi o si bruci sul fondo.

Una volta che si è sciolto tutto spegnere il fuoco e aggiungere il riso soffiato.

Mescolare bene.

Se sul fondo resta ancora molto caramello, aggiungere altro riso soffiato.

Mettere il riso soffiato su una teglia e poi in frigo per 3 ore