

Cioccolato con riso soffiato, mandorle, arachidi o con cosa vuoi tu!

Preparazione	Cottura	Tempo totale
10 min	5 min	15 min

Basta scegliere la varietà di cioccolato che più ci piace (o semplicemente quello che ci avanza) e mischiarlo alla frutta secca: mandorle, arachidi (anche salate), nocciole, riso soffiato!

Piatto: colazione, Dessert, merenda

Cucina: italiana

Keyword: arachidi, bambini, barrette di cioccolato, cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato fondente, frutta secca, mandorle, microonde, riso soffiato, temperare cioccolato

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- q.b. cioccolato del gusto preferito - al latte, fondente, bianco, cioccolato Kinder - (o quello che abbiamo in dispensa)
- q.b. mandorle (o arachidi, nocciole, riso soffiato)

Istruzioni

- N.b. per riso soffiato intendo i cereali per colazione (rice krispies), utilizzate questi insieme al cioccolato al latte per ottenere delle barrette uguali a quelle della famosa mucca viola!!
- Fare questi dolci è veramente semplicissimo.
- Si parte dallo sciogliere il cioccolato, utilizzando il bagnomaria oppure il forno a microonde.
- In entrambi i casi, io faccio così: divido il cioccolato a metà. La prima metà la sciolgo completamente, e l'altra metà la aggiungo alla parte sciolta, (fuori dalla fonte di calore), in modo che si scioglia abbassando la temperatura dell'insieme.
- Quando è tutto sciolto, amalgamo la frutta secca scelta.
- Qui ho aggiunto le arachidi:



- Stendo poi il composto di cioccolato e frutta secca su una teglia coperta da carta da forno, in uno spessore uniforme e faccio solidificare. Di seguito con le arachidi:



- Qui con il riso soffiato:



- Quando il tutto è ben solido, taglio con un coltello affilato.



- Ottenendo delle barrette o meglio degli "spezzoni": nella foto le barrette con il riso soffiato
- Qui gli spezzoni con le arachidi:



Note

Per le quantità io ho indicato il "quanto basta", perchè in effetti non esistono quantità ben definite per questa ricetta, io generalmente incorporo la metà di frutta secca rispetto al peso di cioccolato (per esempio 100 gr di cioccolato e 50 gr di frutta secca), ma queste proporzioni si possono variare in base ai propri gusti!



Spezzoni al latte con mandorle