

Torta di riso soffiato

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 27 Ottobre 2014 09:50 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Ottobre 2014 09:58

Torta di riso soffiato

Con i primi freddi i dolci possono farsi un po' più sostanziosi. Chi non ha paura del giudizio della bilancia può provare questa semplice e veloce torta a base di riso soffiato.



Dosi: 4 barrette di Mars, 2 etti e mezzo di riso soffiato, 1 etto e mezzo di burro.

Sciogliere il burro in una casseruola e quindi aggiungere il Mars a pezzi. Cuocere fino a sciogliere il tutto e quindi togliere dal fuoco e aggiungere il riso soffiato. Imburrare una teglia e disporvi il composto. Lasciar raffreddare e poi mettere in frigo. Da servire freddo.