

Pirottini di riso soffiato al cioccolato - ricetta dolce

Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria
2. Quando il cioccolato è ben sciolto, aggiungere il riso soffiato ed amalgamare al cioccolato
3. Con l'aiuto di un cucchiaino, mettere il composto nei pirottini e guarnire con un pizzico di codette
4. Mettere in frigo i pirottini per circa un ora e comunque finchè non si rapprendono

Consigli & curiosità

I pirottini di riso soffiato al cioccolato è una preparazione che può essere utilizzata per allestire un buffet di dolci o più semplicemente da preparare per allietare la gola di grandi e piccini.