

Mostruosi Ciocoriso

Ad Halloween la fantasia non può mancare! Se siete alla ricerca di un dolcetto semplice e veloce questa ricetta fa proprio al caso vostro! Cosa c'è di più semplice e buono di mostruosi dolcetti a base di cioccolato e riso soffiato? Questi due ingredienti combinati tra loro creano una vera e propria delizia amata da tanti. In questa versione ho utilizzato anche il farro soffiato, donando un gusto più ricco.

Ingredienti:

- 100 gr di riso soffiato
- 100 gr di farro soffiato
- 1 kg di cioccolato al latte di buona qualità

Per decorare

- Cioccolato bianco di buona qualità (quanto basta)
- Coloranti alimentari idrosolubili: viola, verde e arancione
- Occhietti di zucchero

Preparazione:

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte.



A parte mescolate il riso con il farro.

Quando il cioccolato risulta completamente fuso versatelo sulla miscela di riso e farro e mescolate con cura in maniera tale da inglobare ogni singolo cereale.



Per creare i quadretti potete utilizzare uno stampo in silicone. Una volta riempito di composto ponetelo in frigorifero per farli indurire.



A parte sciogliete del cioccolato bianco e dividetelo in tre

piccole ciotole o bicchieri. Versate in ognuno di essi i coloranti e mescolate per omogenizzare.

Sformate i quadretti di riso e farro ed adagiateli su una teglia con della carta forno. Decorateli a piacere con il cioccolato colorato e aggiungete un occhietto di zucchero sopra ad ognuno. Lasciate raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia/leccarda.



Per la seconda versione, utilizzando due cucchiaini fate cadere una piccola quantità di composto sulla teglia rivestita sempre con della carta forno. Cercate di tenerli distanziati e di unire il più possibile i cereali fra loro, creando delle piccole montagnette. Aggiungeteci gli occhietti di zucchero e lasciateli raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia/leccarda.



Alla prossima mostruosa idea!