BOLITAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y RICE KRISPIES

Tiempo de preparación: 15 minutos
TIempo de refrigeración: 30 minutos
Salen entre 12 a 16 bolitas

Ingredientes

Para hacer las bolitas:

- 1/2 taza de mantequilla de maní
- 1/4 taza de jarabe de arce
- 1/2 taza de cereal de arroz krispie
- 1/2 taza de harina de avena
- 1 cucharadita de vainilla

Para la cobertura de chocolate:

- 1 taza de chocolate oscuro o de leche, según tu gusto
- 2 cucharaditas de aceite de coco

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agregar la mantequilla de maní, el jarabe de arce, el cereal de arroz, la harina de avena y la vainilla, mezclarlo bien.

2. Con una cuchara, sacar masa y armar las bolitas (aproximadamente 1 cucharada colmada cada una); enrollarlas con las manos para que queden suaves, colocarlas en un plato o bandeja forrada con papel pergamino. Poner en el congelador durante al menos 30 minutos.

3. Derretir el chocolate y el aceite de coco , en el microondas o en la estufa, revolviendo para que quede bien cremoso.

4. Sumergir cada bolita en chocolate derretido y volver a colocar en el congelador para que se endurezca. Mantener almacenado en el congelador o en el refrigerador, disfrutar y ser feliz!

www.unapizcadeluna.com