

BOCADITOS DE GALLETAS DE ARROZ, CHOCOLATE Y MANÍ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo enfriando: 30 minutos

Salen 15 bocaditos

Ingredientes

- 4 galletas de arroz, desmoronadas con la mano
- 4 cucharadas de sirope de arce o miel
- 3 cucharadas de mantequilla de maní pura
- un puñado de Maníes picados
- 100 gr. de chocolate puro o de leche



Instrucciones:

1. Con las manos desmoronar las galletas de arroz, de manera que queden pedazos bien pequeños.
2. En un recipiente mediano, agregar las crackers de arroz, el sirope de arce, la mantequilla de maní y el maní picado, mezclar bien de manera que todos los pedazos de galletas queden cubiertos.
3. Preparar un molde mediano con papel pergamino, tomar 1 cucharada de la mezcla de las galletas y colocarla en el molde, formando bocaditos del tamaño que desees, hacer lo mismo con toda la mezcla.
4. Derretir el chocolate de tu elección y esparcirlo en cada bocadito de manera que todos queden bien cubiertos.
5. Dejar enfriar en el refrigerador por 30 minutos, o hasta que el chocolate esté sólido nuevamente, luego estarán listas para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes utilizar la mantequilla de nueces de tu preferencia: almendra, girasol o maní.

*El chocolate que utilicé es chocolate puro, pero puedes usar chocolate de leche si es el que tienes en casa.