

# Batoane cu marshmallows si orez expandat



Aceste batoane cu marshmallows si orez expandat sunt super rapide si fara coacere, adica intr-un cuvint: grozave!!! Nu trebuie decat sa cantarim ingredientele, sa le amestecam si sa turnam totul intr-o tava ☐

Sunt niste gustarele dulci si crocante, cu efect imediat de-nviorare! :))

## Ingrediente:

- 200 g marshmallows sau bezele moi
- 70 g unt
- 100 g orez expandat (natural)
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

Orezul expandat il puteti gasi in magazine sub forma de fulgi, la punga, sau sub forma de rondel, iar bezelele moi, faimoasele marshmallows, pe care eu le-am gustat prima oara pe la inceputul anilor '80, in [Maroc](#), se gasesc acum si la noi, in mai multe variante.

Mod de preparare:

Modul de preparare al batoanelor e foarte usor: topiti intr-un castron, la foc mic, marshmallows impreuna cu untul (amestecati des), dar nu total, ci sa mai ramana cateva bucatele intregi de beza moale. Luati de pe foc si adaugati orezul expandat (daca aveti rondel, rupeti-l in bucatele sau sfaramati-l la robot). Amestecati totul foarte bine. Turnati apoi compozitia rezultata, care va fi lipicioasa si se va intinde in fire, ca un zahar ars, intr-o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm, unsa cu unt. Nivelati suprafata cu dosul unei linguri ude. Cu rabdare ☐ La final, turnati ciocolata topita deasupra si lasati la racit.

Un desert usor si delicios!!!



Noi l-am savurat cu mare placere, chiar daca, cu ocazia asta, am ingerat si cateva E-uri :)) Daca treaba asta se intampla doar asa, din cand in cand, suntem in siguranta...

Bogdi in actiune! ☐





Pentru un plus de energie, e desertul ideal! Si va promit ca va mai aduc si alte batoane de genul asta, in care sa incorporez fructe uscate, crude sau ce-oi gasi eu de cuviinta ☐ Daca aveti vreo preferinta, sunt numai (ochi) si urechi!!! :))