

Tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb



Daca vi se face pofta de un baton bun de ciocolata, preparati aceste tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb, facute in casa!

Sunt ca niste batoane cu Mars (merge si Snickers ☐) dar nu super invelite si-nfolite, si indelung pregatite ☐ ...ci ca niste gustari crocante si super rapide pe care le puteti servi direct din cupe de muffins sau tarte.

Nu cred ca exista un **desert** mai rapid, mai bun si mai ciocolatos!!!

Ingrediente pentru 12 portii:

- 2 batoane de ciocolata cu umplutura caramel „Mars” -200 g

- 4 linguri smantana pentru frisca (frisca lichida)
- 100 g fulgi de porumb
- 75 g visine din dulceata (scurse de sirop)

Sfat: aici: **Batoane de ciocolata crocante**, aveti o alta varianta...chiar daca nu la fel de spectaculoasa, insa la fel de gustoasa! Incercati-o pe cea care va face cu ochiul mai tare!! :))

Mod de preparare:

Ingredientele pregatite:



Taiati batoanele bucati si puneti-le intr-un vas la bain-marie, sa se topeasca. Le puteti pune si direct pe foc, dar focul sa fie foarte mic! Si va trebui sa amestecati intruna, pana se topesc complet:



Adaugati apoi smantana pentru frisca si amestecati pentru omogenizare (daca vedeti ca bucatelele de baton se topesc mai greu, mai adaugati 2, 3 linguri de frisca lichida):



Adaugati fulgii de porumb:



La final, puneti si visinele... pe care eu le-am inlocuit cu mure din dulceata... yummy :))



Laura Sava

Amestecati totul foarte bine si turnati apoi compozitia in forme rotunde, de hartie, speciale pentru muffins:

Laura Sava



„Tartele” se tin la frigider pana se racesc complet si se intaresc.
Sunt delicioaseeee!!!

Laura Sava

