







przepisy.pl

Halloweenowy przysmak ryżowy



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 płytka foremka lub blacha do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. W żaroodpornej miseczce umieszczonej nad rondlem z gorącą wodą rozpuść Kasie, czekoladę i złoty syrop. Mieszając, dodawaj stopniowo ryż i pianki.
2. Wyłóż do płytkiej foremki lub na blachę do pieczenia. Przygnieć z wierzchu drugą foremką lub blachą, żeby wygładzić powierzchnię. Wstaw do lodówki na 20 minut.
3. Wyjmij z lodówki i pokrój w kwadraty lub prostokąty.
4. Przygotuj zieloną glazurę: wymieszaj cukier puder z kilkoma kroplami zielonego barwnika spożywczego. Dodawaj po trochu wodę i barwnik aż uzyskasz pożądany kolor i konsystencję.
5. Posmaruj ryżowe przysmaki glazurą i wygładź. Zanim glazura zastygnie, dorób potworowi włosy z czekoladowej posypki. Zrób oczy z dwóch kropelek z białej czekolady. Czarnym lukrem dorysuj źrenice i wykrzywione usta.

Składniki:

ciastka

- ciemna czekolada - 85 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 40 gramów
- złoty syrop cukrowy lub syrop z agawy - 2 łyżki
- ryż preparowany - 85 gramów
- białe pianki marshmallows - 30 gramów

dekoracja

- cukier puder - 55 gramów
- zielony barwnik spożywczy
- posypka czekoladowa
- kropelki z białej czekolady
- czarna plastyczna masa cukrowa lub masa lukrecjowa

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl