



RICE KRISPIES TREATS

Difficult: Facile



Il Rice Krispies Treats Ã una soluzione fantastica e anche di facile realizzazione, per aggiungere elementi decorativi, commestibili, alle nostre torte in pasta di zucchero.

Si tratta di un composto di riso soffiato, marshmallow e burro. Si puÃ² modellare e scolpire a nostro piacimento.

- burro 20gr.
- marshmallow 140gr.
- riso soffiato 300gr.

Sciogliere i marshmallow in un pentolino con il burro a fuoco molto basso



Non appena il composto risulti sciolto incorporarlo al riso soffiato e girare con un mestolino



Risulterà molto appiccicoso, ma questo è normale. Continuate per un paio di minuti a girare con il mestolo poi bagnatevi le mani e iniziate, proprio con le mani, a dargli la forma che vi serve.

Nel mio caso, che dovevo realizzare la faccia di Homer Simpson, ho iniziato da questa forma a "cilindro" per poi scolpirla con un coltellino a completo raffreddamento. Prima di scolpire qualsiasi forma vi consiglio di aspettare qualche ora, anche tutta la notte, il lavoro verrà sicuramente meglio.

Una volta scolpito va ricoperto con la crema al burro e poi rivestito con la pasta di zucchero (ecco



[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=LA%20PASTA%20DI%20ZUCCHERO) la mia ricetta)

In America lo mangiano anche al naturale sotto forma di barrette ... ottimo!!!!

E voi, lo avete già utilizzato? Che forma gli avete dato? O cosa pensate di realizzarci?

A breve vi metterò il passo passo della torta Simpson e di tante altre torte in pasta di zucchero, dove ho utilizzato questa tecnica.

Buon lavoro

E alla prossima ricetta ;)