Ristopper

Ingredienser

2 ss kremfløte
100 g kokesjokolade
50 g smør
1 ts vaniljesukker
3 dl puffet ris

Fremgangsmåte

Smelt smør sammen med kremfløte i en liten kjele. Brekk opp sjokoladen i biter og la den smelte i smørblandingen. Ta kjelen av platen. Tilsett vaniljesukker og rør blandingen jevn. Ha i puffet ris og bland godt.

Ha et stykke bakepapir/matpapir på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Sett små topper med to teskjeer. Alternativt kan du sette toppene i muffinsformer.

Sett i kjøleskapet til Ristoppene har stivnet.

Tips

Oppbevar Ristopper i en liten boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på **Riskaker med melkesjokolade**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/ristopper