Mallow Bars



Ingredienser

50 g smør
40 store marshmallows (ca 250 g)
4 dl puffet ris e.l. (se tips)

Fremgangsmåte

Smør en ildfast form med smør (bruk en liten form på ca 15X15 cm, se tips).

I kjele: Smelt smøret i en tykkbunnet kjele. Ha i marshmallows og la dem smelte i smøret på veldig svak varme under forsiktig røring (se tips). Når blandingen er helt smeltet, ta kjelen fra platen og rør i puffet ris.

I mikro: Marshmallows kan også smeltes i mikro. Det er veldig enkelt og gir faktisk enda bedre resultat. Smelt først smøret i en stor bolle som tåler mikro. Ha i marshmallows og rør slik at de blir godt dekket med smør. Sett mikroen på full styrke i ca 45 sek. Rør rundt og fortsett i ca 45-60 sek til. Ta bollen ut av mikroen og rør i puffet ris, Cherios, Rice Krispies, eller det du måtte ønske (se tips).

Ha blandingen i formen og trykk den jevnt utover med baksiden på en spiseskje (dypp den i vann av og til, slik at den ikke kleber seg til massen).

Sett i kjøleskapet til stivnet, ca 2-3 timer. Løsne fra formen med en kniv og skjær opp i små firkanter.

Tips

40 store marshmallows veier ca 250 g og tilsvarer omtrent 1 pakke.

Hvis du smelter marshmallows i kjele: Det tar nokså lang tid før marshmallowsene har smeltet helt - så vær tålmodig. Ha lav varme hele tiden og rør av og til. Resultatet skal bli en seig, tykk og klissete masse som er helt klumpfri.

Vær oppmerksom at puffet ris gjør at "Mallow Bars" blir myke. Får du tak i amerikanske Rice Krispies fra Kelloggs, kan du bruke disse i stedet. Det gir sprøere "Mallow Bars". Du kan også bruke andre typer sprø cereal, slik som Cherios eller Rice Krispies Multi-Grain.

Hvis du ikke har en liten nok form, kan du lage en større form mindre ved å bruke litt aluminiumsfolie og lage en ekstra kant i formen.

Mengden puffet ris og marshmallows er ikke så altfor nøye - resultatet blir vellykket selv om du bruker litt mer eller mindre av hver.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mallow-bars