Riskaker med melkesjokolade og peanøtter

Ingredienser



♥ 400 g melkesjokolade
♥ 200 g salte peanøtter
♥ 100 g puffet ris

Fremgangsmåte

Smelt melkesjokoladen (se tips).

Bland peanøtter og puffet ris i en bolle. Ha den smeltede melkesjokoladen i bollen og rør godt sammen slik at sjokoladen fordeler seg jevnt.

Ha blandingen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Jevn til overflaten. Sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer, slik at sjokoladen stivner helt.

Løft hele blokken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del opp i firkanter (se tips) og server.

Tips

♥ Melkesjokoladen smeltes enkelt i plastbolle som du har i mikrobølgeovnen. Kjør 1 minutt, rør, og så 1 minutt til. Fortsett til du ser at sjokoladen er helt myk og varm og lett kan røres sammen. Alternativt kan du smelte sjokoladen i en skål over vannbad, men pass på at det ikke kommer noe vann eller damp i sjokoladen, for da kan den korne seg.

♥ Etter at sjokoladen har stivnet helt, går det lett å løfte hele blokken ut av langpannen. Det kan imidlertid deretter lønne seg å la blokken stå i romtemperatur en stund og mykne før du skjærer den i firkanter.

♥ Riskakene har kjempelang holdbarhet. Oppbevares i en boks, og gjerne litt kjølig, slik at sjokoladen ikke blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskaker-med-melkesjokolade-og-peanotter