

Cuadritos de Arroz Inflado



Ingredientes

1. 1/4 taza de mantequilla
2. 250 g de malvaviscos
3. 1 cucharadita de vainilla.
4. Agregar suficiente cereal de arroz inflado para lograr la textura deseada.

Herramientas

1. Un molde hondo para presionar la mezcla.
2. Una olla grande para derretir la mantequilla y los malvaviscos y agregar el cereal.

Preparación

1. Derretir la mantequilla en la olla a fuego bajo.
2. Agregar los malvaviscos.
3. Revolver continuamente para evitar que la mantequilla se queme, hasta que todo esté derretido.
4. Incorporar la vainilla cuando los malvaviscos y la mantequilla estén derretidos.
5. Incorporar el cereal de arroz inflado hasta que la mezcla alcance la textura deseada.
6. Retirar del fuego.
7. Transferir todo a un molde hondo engrasado con mantequilla y presionar hasta aplanar, sin aplastar el cereal.
8. Poner el molde en el refrigerador hasta que esté frío.
9. Cortar en cuadritos.