Krispibiter



Ingredienser

250 g delfiafett
400 g melis
3 ss kakao
3 ts vaniljesukker
1 liter Rice Krispies (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en kjele. Bland i melis, kakaopulver og vaniljesukker. Rør til dette har løst seg opp. Bland inn Rice Krispies til passe konsistens.

Ha massen i en bakepapirkledd form og trykk den jevnt utover (bruk en form som er 20x20 cm eller bruk en liten langpanne som er 20x30 cm, men bruk bare en del av formen). Avkjøl i kjøleskapet. Ta tak i bakepapiret og løft sjokoladen ut av formen. Skjær opp i små biter ved hjelp av en skarp kniv (se tips). Oppbevares kjølig i tett boks.

Tips

Det lønner seg å skjære opp i biter før sjokoladen er altfor hard, ellers kan bitene lett til å gå i stykker.

Kelloggs Rice Krispies fås blant annet kjøpt hos Coop. Det går også an å bruke Kelloggs Rice Krispies Multigrain, som er en fullkornsvariant av Kelloggs Rice Krispies.

Se også oppskrift på **Rice Krispie Treats** og **Chocolate Rice Krispie Treats**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krispibiter