



## Il Carbone della Befana (al cioccolato)

Siete state buoni e vi aspettate dolci e regali? O pensate di meritare un po' di carbone? Mentre ci pensate su, Che ne dite di preparare voi il carbone della Befana? Quello dolce s'intende!

Ingredienti:

200 gr. Cioccolato nero

100 gr. Riso soffiato

Come si prepara:

Fate fondere a fuoco bassissimo e a bagnomaria il cioccolato. Quando si sarà sciolto mettete la pentola direttamente sul fuoco e aggiungete il riso soffiato e mescolate. Prendete un foglio di carta da forno e con un cucchiaino stendetevi il composto, modellandolo come se fosse del carbone. Lasciate asciugare e...  
Buona Befana a tutti!

Ricordati di farti aiutare da un grande!