

Delicia de Arroz Inflado y Pasas

Tradicional dulce de arroz inflado y malvaviscos con una sabrosa capa de pasas de California.



Delicia de Arroz Inflado

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Rendimiento	24 dulces jumbo or 48 dulces mini	Observe los diagramas
Mantequilla sin sal	230 g	
Malvaviscos	910 g	Miniatura
Arroz inflado	640 g	
Total	1780 g	

Capa de Pasas

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Pasta de Pasas	1000 g	
Ron/ Jugo de fruta	100 ml	Cualquier líquido, agua, jugo o alcohol se puede

		usar.
Total	1100 g	

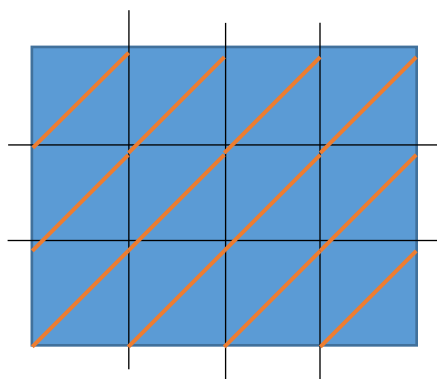
Metodología:

Derretir la mantequilla en una cacerola grande a fuego lento. Agregar los malvaviscos y revuelva hasta que se derrita. Cocine durante 2 minutos, revolviendo constantemente. Retírelo del calor. Añadir el cereal. Revuelva hasta que el cereal esté bien cubierto. Dividir uniformemente en dos charolas (45 x 33 cm) forradas de papel encerado. Presione la mezcla firmemente hasta crear una capa uniforme.

Combinar la pasta de pasas y el ron. Extender sobre una de las capas de arroz inflado. Coloque una segunda capa de arroz inflado sobre la capa de pasas y presione firmemente con una charola para crear una capa uniforme.

Rendimiento:

24 dulces jumbo



48 dulces



mini

