Casa di vita
DESPAR

Barrette di riso soffiato e albicocche secche

Lo spuntino fai-da-te

Per il 25 aprile avete in programma una gita fuori porta? Portate con voi queste pratiche barrette per una gustosa merenda all'aria aperta.

25 aprile = gira fuori porta? Certo! Se il tempo lo permette, il ponte del 25 aprile è l'occasione ideale per organizzare una rilassante scampagnata, magari con un bel giro in bicicletta. Si sa, stare all'aria aperta "mette fame" ma, invece dei soliti snack confezionati, si può scegliere come spuntino qualcosa di più **originale, sano e fai-da-te** come queste barrette di riso soffiato e albicocche secche. Dolcissime e super energetiche, queste barrette sono uno spezza fame sano e genuino: le **albicocche denocciolate Despar Vital** usate nella ricetta, infatti, sono completamente naturali, prive di conservanti, anidridi solforose e agenti di sbiancamento.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 25 minuti

Ingredienti
(per circa 5/6 barrette)

125 g di riso soffiato biologico Despar Vital
8 albicocche denocciolate Despar Vital
80 g di zucchero grezzo di canna Despar
50 g di miele

Procedimento
1. Tagliare le albicocche a piccoli pezzetti.
2. Scaldare il miele a bagnomaria, aggiungendo lo zucchero di canna grezzo.
3. Aggiungere il riso soffiato e le albicocche, amalgamando bene il tutto.
4. Preparare una teglia da forno e rivestirla di carta da forno. Versare il composto e livellarlo uniformemente.
5. Infornare per 15 minuti a 170° C.
6. Lasciare raffreddare e tagliare a piacere le barrette.

i nostri prodotti