PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Rice Krispies Treats

Sadece 3 malzeme ile klasik ev yapımı Rice Krispies Treats - tereyağı, marshmallow ve gevrek. 10 dakikada çıtır, çiğneme kıvamlı ve mükemmel tatlılıkta.

9 min	1 min	10 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı tereyağ
- 450 g marshmallow şeker

Yapılışı

1. **Tavayi hazırlayın**
   23x33 cm'lik fırın tepsisini tereyağı veya pişirme spreyi ile yağlayın, altını ve kenarlarını tamamen kaplayın.
2. **Tereyağını eritin**
   6 yemek kaşığı tereyağını büyük tencerede orta-alçak ateşte yaklaşık 2-3 dakika tamamen erinceye kadar ısıtın.
3. 450g marshmallowu eritilmiş tereyağına ekleyin ve yumuşamaya ve şekillerini kaybetmeye başlayana kadar yaklaşık 2-3 dakika sürekli karıştırın.
4. Tencefeyi ateşten alın ve marshmallowlar topaksız, pürüzsüz, kremsi karışım oluşturana kadar kuvvetlice karıştırmaya devam edin.
5. **Gevrekle birleştirin**
   Rice Krispies gevreğini marshmallow karışımına ekleyin ve gevreğin her parçası eşit şekilde kaplanana kadar nazikçe katlayın (karıştırmak yerine kaldırıp çevirerek karıştırın).
6. **Tatlıları şekillendirin**
   Karışımı hazırlanan tepsiye aktarın ve yüzey düz ve seviyeli olana kadar yağlanmış ellerle veya tereyağlanmış spatula ile nazikçe bastırın.
7. Tatlılar dokunduğunda sert hissedene ve hafifçe bastırıldığında şekillerini koruyuncaya kadar oda sıcaklığında 30 dakika soğutun.
8. Düzgün kenarlar için kesimler arasında bıçağı temizleyerek keskin bıçakla 16-20 kareye bölün.

Besin Değerleri

180	1.5g	36g	4g	18g	170mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha zengin lezzet ve daha iyi doku için normal tereyağından ziyade daha yüksek yağ içeriğine (%82) sahip Avrupa tipi tereyağı kullanın.

En pürüzsüz eriyik için taze mini marshmallowları seçin - düzensiz eriyen ve topak oluşturabilen büyük marshmallowlardan kaçının.

Marshmallowları eritirken ısıyı orta-alçakta tutun, aşırı ısınmadan sert ve çiğneme kıvamlı olmasını önleyin.

Erirken sürekli karıştırın, eşit ısınmayı sağlamak ve marshmallowların tavanın dibine yapışmasını önlemek için.

Karışımı tavaya nazikçe bastırın - fazla sıkıştırmak hafif ve havadar olanlar yerine yoğun, sert tatlılar yaratacaktır.

Karışımı bastırırken yapışmayı önlemek ve eşit dağılım sağlamak için ellerinizi veya spatulanızı tereyağı ile yağlayın.

Tatlıları kesmeden önce yaklaşık 30 dakika tamamen soğumaya bırakın, yoksa parçalanır ve şekillerini kaybederler.

Yırtılma olmadan düzgün, profesyonel görünümlü kareler oluşturmak için kesimler arasında temizlenmiş keskin bıçak kullanın.