



Postre



2 personas



10 minutos



Dificultad baja

## ELABORACIÓN

1. Fundimos la cobertura al baño maría o en el microondas en tandas de varios segundos.
2. Añadimos el arroz inflado, hacemos pequeñas porciones con la ayuda de una cuchara y las dejamos sobre una bancada limpia u otra superficie antiadherente.
3. Espolvoreamos con Escamas de Sal Marina Bras del Port antes de que solidifique el chocolate.

### Ingredientes (2 personas):

- 200 g de chocolate negro para fundir
- 50 g de arroz inflado
- Escamas de Sal Marina Bras del Port