

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

No me quiero acordar de cuando probé estas barritas...me dan ganas de correr a la despensa y hacerlas otra vez....contrólate Pita por favor!!!!

Una base de brownie, una capa de marshmallow y otra capa de chocolate con cereales.....unas verdaderas barritas atómicas, imposible de rechazar, los invitados se las pelearon, sobre todo los más grandes, eso que las hice para los niños.

Obviamente que la base de brownie se compra en caja....para que trabajar tanto si lo importantes es la mezcla de las tres capas, no el sabor del brownie, así que el brownie en caja aperra increíblemente bien, tú solo preocúpate de comprar uno bueno!

Háganme caso si hacen estas barritas se van a lucir, todos mueren por este postre o snack, una mezcla de sabores y texturas que vuelven loco a cualquiera....sobretudo a los golosos como yo!

## Las Mejores Barritas! Brownie+Marshmallow +Cereales+Chocolate

### Receta

1 caja de base para preparar brownie más todos sus ingredientes

2 tazas de mini marshmallow

1 taza de chips de chocolate

3 cucharadas de mantequilla

1 taza de mantequilla de maní

3 tazas de cereal rice crispy de chocolate

Precalentar el horno a 160 grados , preparar un molde cuadrado de 23x23 centímetros con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Para la base de brownie preparar el brownie según las instrucciones de la caja y poner sobre el molde reservado, llevar al horno por 20 minutos. Sacar del horno y espolvorear los mini marshmallow, llevar al horno de 3 a 5 minutos más, hasta dorar y derretir los marshmallow, sacar del horno y reservar.

Para hacer la última capa, en una olla derretir él chocolates con la mantequilla y la mantequilla de maní, cuando quede una pasta cremosa y uniforme, sacar del fuego y agregar el cereal. Revólver muy bien viendo que todos los cereales queden cubiertos por la pasta de chocolate.

Poner esta mezcla sobre el marshmallow esparcir de manera uniforme y dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.