



## ΡΥΖΟΓΚΟΦΡΕΤΕΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ

### ΥΛΙΚΑ:

6 ρυζογκοφρέτες απλές

2 κ.σ κοφτές μέλι

2 κ.σ φυστικοβούτυρο

1 κουβερτούρα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χρησιμοποιούμε ιδανικά ένα μικρό πυρέξ ή πλαστικά ταψάκια για να χωράνε στην κατάψυξη. Θρυμματίζουμε καλά με τα χέρια τις ρυζογκοφρέτες και προσθέτουμε το μέλι και το φυστικοβούτυρο. Αν θέλουμε, βάζουμε ταχίνι ή αμυγδαλοβούτυρο. Τα ανακατεύουμε καλά και προσπαθούμε πατώντας τα, να δημιουργήσουμε μια συμπαγή βάση. Το τοποθετούμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 15 λεπτά.

Αφού λιώσουμε σε μπεν μαρί 1 κουβερτούρα, την περιχύνουμε πάνω από την βάση με τις ρυζογκοφρέτες και την απλώνουμε καλά να πάει παντού. Τοποθετούμε το μείγμα και πάλι στην κατάψυξη για τουλάχιστον 15 λεπτά.