

# Delicias de Mantequilla de Maní con Cereal de Arroz Crujiente

**Makes:** 12 Servings

El cereal de arroz crujiente puede utilizarse en una variedad de recetas. Combinado con el sabor de la mantequilla de maní, este es un gran aperitivo o postre.

## Ingredients

aceite antiadherente en aerosol  
**6 cups** cereal de arroz crujiente  
**2 tablespoons** margarina  
**1/3 cup** mantequilla de maní  
**2 cups** malvaviscos "marshmallows"

## Directions

1. Rocíe una bandeja para hornear de 9 x 9 pulgadas o de 13 x 9 pulgadas con aceite antiadherente en aerosol.
2. En una olla grande, derrita la margarina y mantequilla de maní en la temperatura más baja.
3. Agregue los malvaviscos (marshmallows) y derrítalos, revolviendo constantemente, hasta que estén suaves. Agregue el cereal de arroz crujiente.
4. Ponga, presionándolas, en el molde con las manos limpias o la parte posterior de una cuchara de madera.
5. Enfríe en la nevera hasta que estén firme, aproximadamente una hora. Corte en cuadritos.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>170</b>	
Total Fat	6 g	
Protein	3 g	
Carbohydrates	27 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	1.5 g	
Sodium	180 mg	

