

SOÛ Gourmandise

*Riz soufflé
Carambars et Chamallows*

Dans une casserole, mettre les chamallows, les carambars (sans papier !) et 150 g de beurre. Mélanger jusqu'à ce que les chamallows et carambars soient fondus, et que cela fasse une texture homogène.

Hors du feu, verser le riz soufflé au chocolat et bien mélanger, pour enrober l'ensemble.

Verser la préparation dans un plat (de préférence carré 20x20) recouvert de papier cuisson.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 10 min.

Démouler la plaque et faire des petits carrés de 2 cm.

Bonne dégustation ☺

*Hélody
Cuisine*

SOÛ Gourmandise

*Riz soufflé
Carambars et Chamallows*

A fabriquer d'urgence

A fabriquer d'urgence

A fabriquer d'urgence

Dans une casserole, mettre les chamallows, les carambars (sans papier !) et 150 g de beurre. Mélanger jusqu'à ce que les chamallows et carambars soient fondus, et que cela fasse une texture homogène.

Hors du feu, verser le riz soufflé au chocolat et bien mélanger, pour enrober l'ensemble.

Verser la préparation dans un plat (de préférence carré 20x20) recouvert de papier cuisson.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 10 min.

Démouler la plaque et faire des petits carrés de 2 cm.

Bonne dégustation ☺

*Hélody
Cuisine*

Dans une casserole, mettre les chamallows, les carambars (sans papier !) et 150 g de beurre. Mélanger jusqu'à ce que les chamallows et carambars soient fondus, et que cela fasse une texture homogène.

Hors du feu, verser le riz soufflé au chocolat et bien mélanger, pour enrober l'ensemble.

Verser la préparation dans un plat (de préférence carré 20x20) recouvert de papier cuisson.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 10 min.

Démouler la plaque et faire des petits carrés de 2 cm.

Bonne dégustation ☺

*Hélody
Cuisine*

SOÛ Gourmandise

*Riz soufflé
Carambars et Chamallows*

SOÛ Gourmandise

*Riz soufflé
Carambars et Chamallows*