

BARRE RIZ SOUFFLÉ CHOCO-COCO

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (5 barres)

- 30 g Riz Soufflé chocolat
- 50g Lait concentré non sucré
- 30g Noix de Coco
- 5 Barres Chocolat

Recette :

- > Mélanger le riz soufflé au chocolat, la noix de coco et le lait concentré non sucré
- > Mettre le mélange dans des moules
(J'ai utilisé les moules à barres de céréales WW)
- > Placer les moules au réfrigérateur 2h
- > Démouler
- > Mettre une barre de chocolat dans chaque moule
- > Chauffer 30 Sec les moules au micro-onde
- > Remettre les barres de riz soufflés dans les moules en appuyant pour bien incorporer le chocolat fondu sur les barres
- > Remettre les barres de céréales au réfrigérateur 2h
- > Démouler > Déguster