



Carrés croustillants



Les ingrédients :

- 10 carambars
- 10 Chamallows
- 80 gr de beurre
- 100g de riz soufflé



Les ustensiles

- 1 balance
- 1 casserole
- 1 plat plat
- du papier sulfurisé



Le déroulement

1. Mettre Carambars + Chamallows + beurre sur feu doux dans une casserole, laisser fondre...
2. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.
3. Garnir le fond + bords du plat plat avec du papier sulfurisé.
4. Verser dans un saladier rond la sauce caramélisé sur le riz soufflé!
5. Se dépêcher de bien mélanger à tout le riz soufflé puis verser dans le plat plat
6. Aplatir avec une cuillère en bois.
7. Laisser au frais pendant 30 min. découper en petits carrés!