



Dessert d'Halloween facile à faire : Viande de zombie !

[DESSERTS](#) - [HALLOWEEN](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre
- 5 tasses de guimauve
- 1 c. thé de vanille
- Du colorant rouge
- 6 tasses de céréales Rice Krispies

Matériel supplémentaire :

- barquette de styromousse propre
- papier cellophane
- Étiquette pour impression
- Imprimante

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les guimauves et faire fondre en brassant constamment.
3. Ajouter l'essence de vanille et le colorant. Il faut que le mélange soit d'un beau rouge. Bien brasser.

4. Retirer du feu et ajouter d'un coup toutes les céréales.
5. Brasser vigoureusement pour que le tout soit bien mélanger et bien rouge.
6. Mouiller vos mains et façonner pour que ça prenne la forme d'un paquet de viande haché.
7. Déposer dans la barquette et laisser refroidir.
8. Recouvrir de papier cellophane.
9. Imprimer votre étiquette et la coller sur le papier cellophane.