

Carrés de Rice Krispies au chocolat Mars

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 16

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 barres de 52 grammes de chocolat Mars *
- 6 guimauves
- 1/3 tasse de beurre salé
- 4 tasses de Rice Krispies

*vous pouvez prendre des minis barres de chocolat Mars. Vous aurez besoin d'un total de 208 grammes.

Préparation

1. Mettre les barres Mars en morceaux dans un bol en stainless. Ajouter le beurre et les guimauves.
2. Faire fondre le tout dans un bain-marie*. Brasser régulièrement jusqu'à ce que tout soit bien fondu.
3. Ajouter les Rice Krispies et bien mélanger pour tout recouvrir.
4. Déposer le tout dans un plat 8 par 8 préalablement beurré.
5. Bien presser dans le plat.
6. Laisser figer sur le comptoir.
7. Couper en 16 morceaux et déguster. Ranger sur le comptoir à température pièce dans un contenant hermétique pour conserver les carrés moelleux. Se conserve quelques jours.

*Il suffit de mettre un fond d'eau dans une casserole. Le bol en stainless doit pouvoir se déposer sur les pourtours de la casserole sans toucher l'eau. On chauffe ensuite l'eau et c'est la chaleur de la vapeur qui fera fondre le tout sans risquer de brûler le chocolat.