



Rice Krispies Licorne ! WOW !

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



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 tasses de Rice Krispies
- 40 grosses guimauves
- 1/4 tasse de beurre
- Quelques gouttes de vanille
- 9 gouttes de colorant alimentaire rouge
- 6 gouttes de colorant alimentaire bleu
- Bonbons variés
- Réglisses arc-en-ciel

Préparation

1. Déposer des bonbons dans le fond d'un plat en pyrex ou dans des moules rectangulaires.
2. Faire fondre le beurre dans un chaudron.
3. Ajouter les guimauves et faire fondre à feu moyen-doux en remuant constamment.
4. Ajouter le colorant alimentaire et bien incorporé au guimauve.
5. Ajouter les céréales et brasser vigoureusement pour bien enrober les céréales.
6. Déposer la préparation dans votre moule (ou vos moules rectangulaires).
7. Bien presser pour que les bonbons collent sur le mélange.
8. Laisser refroidir.
9. Démouler et entourer les carrés de rice krispies d'une réglisse arc-en-ciel.

