

Saint-Valentin : Coeur de Rice Krispies

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - DESSERTS - SAINT-VALENTIN



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE SELON LA GROSSEUR DES EMPORTE-PIÈCES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre.
- 40 guimauves ordinaires
- 1 c. thé à thé d'extrait de vanille
- 6 tasses de céréales Rice Krispies
- 1/3 tasse de pépite de chocolat au lait
- Bonbons variés

Préparation

1. Dans un chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les guimauves et brasser constamment jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues.
3. Retirer du feu et ajouter les Rice Krispies et mélanger pour bien les enrober de guimauve.
4. Étendre dans un plat huilé de 13 par 9.
5. Bien écraser le mélange en humectant ses mains auparavant pour éviter que le tout ne colle sur vos mains.
6. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des cœurs. Faire des plus petits cœurs dans les retailles.
7. Faire fondre le chocolat et tremper la moitié des cœurs de Rice Krispies dedans.
8. Parsemer de bonbons et déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin. Laisser le tout figer. Déguster.