

Jardinière au Rice Krispies !

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 de tasse de beurre
- 5 tasses de guimauves
- 6 tasses de Rice Krispies
- 340 g de fromage à la crème
- 1 à 2 c. table de poudre de cacao
- 1/4 de tasse de sucre blanc
- Fruits au choix

Préparation

1. Faire fondre le beurre.
2. Ajouter les guimauves et les faire fondre à feu moyen en brassant constamment.
3. Retirer du feu et ajouter les céréales.
4. Brasser vigoureusement pour enrober les céréales de guimauve.
5. Mettre dans un moule à charnière et presser. Mouiller ses mains pour éviter que ça colle sur vos doigts.
6. Mettre de côté.
7. Mélanger le fromage, le cacao et le sucre à l'aide d'un malaxeur jusqu'à consistance lisse.
8. Étendre sur le mélange de Rice Krispies.
9. Couper vos fruits et décorer.