

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 8 grosses portions

Carré de Rice Krispies au chocolat



Ingrédients :

- 40-45 guimauves
- 1/2 c. thé d'extrait de vanille
- 1/4 tasse de beurre
- 6 tasses de Rice Krispies

Décorations

- Pastilles de chocolat de couleurs variés
- Oeufs Cadbury
- Bâtons à suçon

Marche à suivre :

1. Préparer un plat 9 X 13 recouvert de papier parchemin et un verre d'eau.
2. À feu moyen, faire fondre le beurre dans un chaudron antiadhésif.
3. Ajouter les guimauves et faire fondre en brassant constamment.
4. Ajouter la vanille et bien brasser.
5. Éteindre le feu et ajouter rapidement les céréales et bien brasser.
6. Verser le contenu dans le plat et presser pour étendre le mélange de façon uniforme dans le plat. Si les céréales collent à votre ustensile, tremper-le dans l'eau avant de presser.
7. Laisser figer et couper par la suite en 8 gros rectangles ou plus au goût.
8. Insérer les bâtons à suçon dans vos carrés aux Rice Krispies.
9. Recouvrir de chocolat fondu. J'ai utilisé un pinceau en silicone, car les carrés se ramollissent trop si on les plonge dans le chocolat : tout s'écroule!
10. Décorer avec des poches de pâtisserie remplies de chocolat.



11. Avant que le chocolat ne fige, déposer des oeufs Cadbury. Ils se fixeront lorsque le chocolat sera froid.
12. Faire figer au frigo et servir!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/03/3-desserts-faciles-pour-paques.html>