

CARRÉS GOURMANDS



Ingrédients

- 23 confiseries au caramel, type Carambar
- 96 g de beurre, coupé en morceaux
- 23 guimauves, type Chamallows
- 135 g de riz soufflé

Préparation :

Dans le  mettre le beurre coupé en morceaux, les carambars et les chamallows.

Programmer 8 minutes- 90°- vitesse 1 puis 3 minutes - 90°- vitesse 3.

Mixer 30 secondes - vitesse 6.

Dans un saladier, mettre le riz soufflé et ajouter la pâte du , mélanger à l'aide d'une spatule.

Verser sur une feuille de papier sulfurisé puis la recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé et à l'aide d'un roule à pâtisserie étaler l'ensemble sans trop appuyer pour ne pas casser le riz soufflé.

Laisser refroidir au réfrigérateur 1 heure.

Couper en petits carrés et déguster.

