

Recette des Rice Krispies Treats

Ingrédients :

- 1/2 boîte de céréales Rice Krispies (grand format)
- 1 sachet entier de marshmallow
- 45 g de beurre

Matériel :

- 1 saladier à bords hauts et allant au micro-onde
- 1 spatule
- du papier sulfurisé et 1 grand plat rectangulaire.

Préparer le moule en le tapissant de papier sulfurisé.

Verser les marshmallow dans le saladier.

Répartir dessus les 45g de beurre en petits morceaux.

Faire chauffer au micro-onde entre 2 et 3 minutes , avec la température maximale.

Les carrés de marshmallow doivent se mélanger et gonfler, un peu comme des œufs montés en neige.

S'ils sont chauffés trop longtemps et redescendent, les gâteaux seront trop durs en refroidissant.

Sortir le mélange du micro-onde,

Incorporer immédiatement les céréales et remuer pour mélanger.

Sans attendre, verser le mélange dans le moule rectangulaire.

Poser une nouvelle feuille de papier sulfurisé dessus.

Tasser le mélange à la main, par-dessus la feuille de papier sulfurisé.

L'épaisseur du "gâteau" doit être de 4 ou 5 cm.

Après une demi-heure, on peut le couper en petits carrés et le déguster.

Recette des Rice Krispies Treats

Ingrédients :

- 1/2 boîte de céréales Rice Krispies (grand format)
- 1 sachet entier de marshmallow
- 45 g de beurre

Matériel :

- 1 saladier à bords hauts et allant au micro-onde
- 1 spatule
- du papier sulfurisé et 1 grand plat rectangulaire.

Préparer le moule en le tapissant de papier sulfurisé.

Verser les marshmallow dans le saladier.

Répartir dessus les 45g de beurre en petits morceaux.

Faire chauffer au micro-onde entre 2 et 3 minutes , avec la température maximale.

Les carrés de marshmallow doivent se mélanger et gonfler, un peu comme des œufs montés en neige.

S'ils sont chauffés trop longtemps et redescendent, les gâteaux seront trop durs en refroidissant.

Sortir le mélange du micro-onde,

Incorporer immédiatement les céréales et remuer pour mélanger.

Sans attendre, verser le mélange dans le moule rectangulaire.

Poser une nouvelle feuille de papier sulfurisé dessus.

Tasser le mélange à la main, par-dessus la feuille de papier sulfurisé.

L'épaisseur du "gâteau" doit être de 4 ou 5 cm.

Après une demi-heure, on peut le couper en petits carrés et le déguster.