

Pour 4 personnes

Rice Krispies chamallows

c*mon
etiquette!

- 1 Faites fondre le beurre et la vanille à feu doux dans une grande casserole. Ajoutez les chamallows et remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu et homogène. Retirez du feu et laissez refroidir.

50 g
de beurre



1 c à c
d'extrait
de vanille



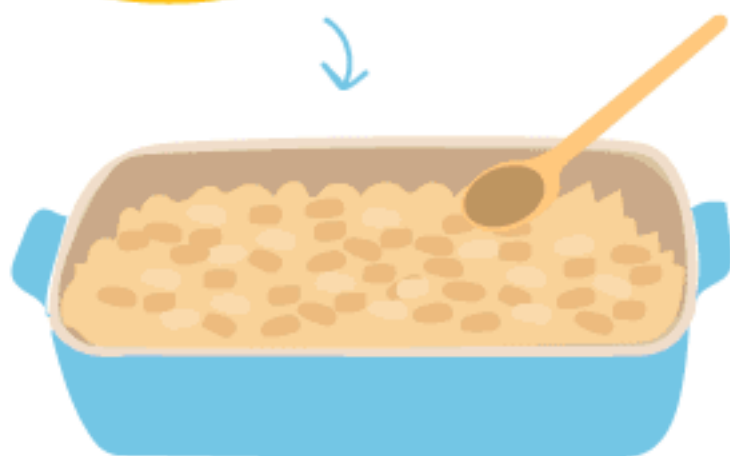
200 g de
chamallows



- 2 Ajoutez le riz soufflé et bien mélanger. Versez le tout dans un moule garni de papier sulfurisé. Aplatissez la surface avec le dos d'une cuillère. Laissez refroidir une petite heure puis découpez en carrés avant de servir.



175 g de
riz soufflé



Vermicelle
alimentaire

