



Carrés aux Rice Krispies

(Valérie Lachapelle)



Ingrédients

-  1 bte de Rice Krispies
-  ½ livre de beurre
-  1 sac de guimauves
-  1 sac de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation

-  Dans un plat en pyrex y mettre du pam ou du beurre, au goût, et faire fondre le beurre à feu moyen pour ne pas que ça brûle.
-  Une fois le beurre fondu, ajouter les guimauves et les brasser jusqu'à ce que soit homogène.
-  Ajouter le ¾ du sac de Rice Krispies peu à peu et bien mélanger le tout ce qui donne une consistance moelleuse ou pour une consistance plus ferme, mettre la boîte au complet.