

# Barres aux Rice Krispies et chocolat (Vegan)

- Les fantastiques barres chocolatées aux Rice Krispies (Vegan et très facile!)



## Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de noix de coco
- 5 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 ml) de céréales de riz (style Rice Krispies)
- Une pincée de sel

## Préparation :

1. Dans un petit chaudron, à feu doux, faites fondre l'huile de noix de coco avec le cacao. Ajouter le sirop, la vanille et une pincée de sel. Bien mélanger.
2. Dans un bol, mélanger les céréales de riz et le mélange de chocolat.
3. Tapissez un moule à pain de 9 x 5 d'une feuille de papier parchemin.
4. Verser le mélange et étendre.
5. Congeler pendant 15 minutes.
6. Lever le papier parchemin, coupés en barres et manger.
7. Se conserve au congélateur!

“ Ces barres chocolatées aux Rice Krispies sont Vegan, délicieuse et très très facile à préparer. Elles se congèlent par ailleurs très bien :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

