

Carrés aux Rice Krispies à la Caramilk

- Les délicieux carrés aux Rice Krispies à la Caramilk (super facile à faire!)



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe et demie de beurre
- 50 guimauves (grosses)
- 6 tasses (1500 ml) de Rice Krispies
- 2 barres de chocolat Caramilk
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Bien graisser un plat pyrex de 9x9 avec 1/2 cuillère à soupe de beurre.
2. Faites fondre les pépites de chocolat dans un plat allant aux micro-ondes.
3. Dans un gros chaudron, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre à feu doux. Utilisez une spatule pour bien beurrer les côtés du chaudron.
4. Ajouter les guimauves et mélanger jusqu'à ce que ça soit bien fondu.
5. Ajouter les Rice Krispies, 2 tasses à la fois, en mélangeant.
6. Presser la moitié du mélange de Rice Krispies au fond du plat. Briser les Caramilk en morceaux et placer sur le mélange à quelques centimètres de distance.
7. Couvrir du restant du mélange.
8. Verser le chocolat fondu par dessus et bien étendre avec une spatule.
9. Placez les barres dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure, puis couper en carrés.

“

Ces carrés aux Rice Krispies à la Caramilk et aux pépites de chocolat fondu sont incroyablement faciles à faire et tout à fait délicieux! À essayer, et vous pouvez les congeler pour prendre de l'avance pour une certaine fête dont je vais taire le nom.

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