



CARRÉS AUX RICE KRISPIES À LA BARRE MARS

signés

JESSICA LAPIERRE

CARRÉS AUX RICE KRISPIES À LA BARRE MARS

Préparation 20 min + 2h

Portions 16



Ingrédients

- 4 barres Mars de 52g chacune, coupées en morceaux
- 1/3 de tasse de beurre
- 2 tasses de céréales de type Rice Krispies
- 1 tasse de mini-guimauves

Garniture (facultatif)

- 60g de chocolat noir 70%
- 60g de chocolat blanc

Préparation

- Tapisser un moule carré de 8 po d'une de papier parchemin.
- Dans une casserole, faire fondre les barres Mars avec le beurre à feu moyen en remuant.
- Ajouter les Rice Krispies et les mini-guimauves. Remuer jusqu'à ce que les guimauves soient fondues.
- Transvider la préparation dans le moule et égaliser. Laisser tiédir, puis réfrigérer de 2 à 3 heures.
- Si désiré, faire fondre séparément le chocolat noir et le chocolat blanc au micro-ondes de 1 à 2 minutes. Tremper une fourchette dans le chocolat noir et la secouer au-dessus du moule. Répéter avec le chocolat blanc. Laisser figer au frais 10 minutes.
- Couper en 16 carrés.