

Friandises *réalisées par Alain*



Ingrédients :

- 38 chamallows roses et blancs.**
- 24 carambars caramel.**
- 120 gr de beurre.**
- 200 gr de Rice-krispies (riz soufflé)**

Dorer le moule ou mettre du papier sulfurisé

Faire fondre le beurre- les caramels et les chamallows à feu très doux.

Bien mélanger.

Quand le mélange est homogène, ajouter les céréales rapidement.

Bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule.

Laisser au frais environ une nuit (éviter de mettre au réfrigérateur)

Pour la grandeur d'une plaque de four, faire une dose et demie.