

LE CAMEL CROUSTILLANT



Photo issue de <http://www.marmiton.org/>

INGREDIENTS

44 CARAMBARS

200 g de shamallow

185 beurre

1/4 de paquet de riz soufflé (ex : Rice Crispies)

Dans un récipient qui va au micro-onde, mettre les carambars, les shamallows et le beurre.

5 minutes au micro-ondes à pleine puissance. *Attention les shamallows gonflent donc tu peux baisser la puissance pour ne pas qu'ils explosent.*

Ensuite, il faut bien mélanger les carambars, les shamallows et le beurre. C'est dur à remuer.

Ajouter les rices crispies et étaler le mélange sur du papier sulfurisé. Mettre au frais 12h00 et après mmmmmmmmmmmmmmmmm.

BONNE DEGUSTATION

MALIL UNO