

Carrés de Riz Soufflé



Ingrédients

1. 1/4 tasse de beurre
2. 250 g de guimauves
3. 1 c. à thé de vanille.
4. Ajouter suffisamment de céréales de riz soufflé pour obtenir la texture désirée.

Outils

1. Un plat profond pour presser le mélange.
2. Une grande casserole pour faire fondre le beurre et les guimauves et ajouter les céréales.

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans la casserole à feu doux.
2. Ajouter les guimauves.
3. Remuer continuellement pour empêcher le beurre de brûler, jusqu'à ce que tout soit fondu.
4. Incorporer la vanille lorsque les guimauves et le beurre sont fondus.
5. Incorporer les céréales de riz soufflé jusqu'à ce que le mélange atteigne la texture désirée.
6. Retirer du feu.
7. Transférer le tout dans un plat profond graissé au beurre, presser à plat sans écraser les céréales.
8. Mettre le plat au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit froid.
9. Couper en carrés.