

CARRÉS AU RICE KRISPIES



1/4 de tasse de margarine ou beurre
1 sac de 250 g (environ 40) guimauve ordinaires
1/2 c. à thé d'extrait de vanille
6 tasses de céréales RICE KRISPIES*

-Chauffer la margarine à feu doux dans une grande casserole. Ajouter les guimauves; remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et homogènes. Retirer du feu.

-Ajouter la vanille. Ajouter les céréales en remuant pour bien enrober.

-À l'aide d'une spatule légèrement beurrée, presser dans un moule beurré de 3,5 L (13 x 9 po). Laisser refroidir. Couper en carrés.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Kellogg's)