

Carrés aux Rice Crispies et biscuits Oréo (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre
- 1 sac de mini-guimauves + 1 tasse
- 6 tasses de Rice Crispies
- 10 biscuits Oréo hachés grossièrement
- 1 1/3 tasse de pépites de chocolat blanc
- 6 biscuits Oréo hachés grossièrement

Préparation

1. Beurrer un moule de 13x9 po.
2. Dans un gros chaudron, faire fondre le beurre et ensuite ajouter les mini-guimauves. Brasser de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient fondues.
3. Retirer du feu et ajouter les Rice Crispies. Bien mélanger et incorporer ensuite les 10 biscuits hachés.
4. Mélanger de nouveau, verser dans le moule et presser légèrement.
5. Au bain-marie, faire fondre les pépites de chocolat blanc. Verser sur les Rice Crispies et parsemer immédiatement des 6 biscuits Oréo, avant que le chocolat blanc ne fige.
6. Presser légèrement le dessus.