

# Bouchées au Carambar & riz soufflé

*Pour 30 bouchées*

*Préparation : 15 min - Cuisson : +/-10 min – Réfrigération : 20 min*

## Ingrédients :

- 100g de beurre
- 20 Carambar
- 150g de Chamallows
- 50g de galettes de riz soufflé



*Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule haute température, une plaque empreinte 30 mini-cannelés et une plaque aluminium perforée.*

## Réalisation :

- Dans une casserole, mettre le beurre, les Carambar et les Chamallows.
- Faire fondre le tout doucement tout en mélangeant.
- Hors du feu, ajoutez le riz soufflé émietté et mélangez.
- Verser dans les moules à mini-cannelés en tassant le plus possible.
- Mettre au congélateur pour 20 min, le temps que la préparation prenne.
- A conserver au frigo et les sortir 10 min avant de déguster.

*Bon appétit !*