



Nids de fourmis

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 20 min | Temps de repos : 1h | Pour 7 personnes



Ingrédients

- 120 gr de beurre
- 120 gr de Chamallows
- 120 gr de Carambars au caramel
- 200 gr de riz soufflé au chocolat

Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients les ingrédients
- Un saladier
- Du papier cuisson
- Un fouet
- Une spatule
- Une planche à découper
- Une casserole
- Des coupelles pour la présentation

Étapes

- Faire fondre les Chamallows , le beurre et les Carambars dans une casserole.
- Quand le tout est fondu, mélanger avec le riz soufflé au chocolat.
- Ensuite déposer le tout sur du papier cuisson et bien étaler.
- Puis au bout d'une heure, découper en petit cubes et servir.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)