

# Carré de céréales de riz à la guimauve

## INGRÉDIENTS

- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé ou demi-sel
- 500 g (10 tasses) de mini guimauves blanches OU 40 grosses guimauves blanches
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 240 g (8 tasses) de céréales de riz (de type Rice Krispies)

## Préparation

- Beurrer un moule carré en verre de 20 cm (8 po) et le tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.
- Dans une grande casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter les guimauves et la vanille (voir note). Poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que les guimauves soient fondues. Retirer la casserole du feu.
- Ajouter les céréales et bien mélanger. Répartir le mélange uniformément dans le moule en pressant pour le compacter. Couvrir de pellicule plastique. Laisser refroidir 30 minutes à la température ambiante.
- Retirer le mélange du moule et le déposer sur un plan de travail. Couper en 16 carrés. Les carrés se conservent 1 semaine dans un contenant hermétique à la température ambiante.

## NOTE DE L'ÉQUIPE RICARDO

Vous pouvez remplacer les mini guimauves par la même quantité de grosses guimauves.

Si vous choisissez les mini guimauves, vous pouvez aussi en réserver 150 g (3 tasses) et les ajouter en même temps que les céréales. Elles ne fondront pas et elles apporteront une texture moelleuse aux carrés.