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.

Revision #2
Created 2024-05-08 02:34:43 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-08 02:48:54 UTC by ChefErable05