

CHAMAMBARs

INGREDIENTS

- 300 g de Beurre
- 300 g de Chamallows Roses & Blancs
- 300 g de Carambars Originaux
- 200 g de Riz Soufflé (émietté)



TECHNIQUE

- Dans une casserole mettre le beurre, les chamallows et les carambars à fondre
- Lorsque tout est fondu, hors du feu ajouter le riz soufflé et bien mélanger.
- Etaler sur du papier sulfurisé et laisser refroidir complètement avant de découper.

C'est très calorique, mais c'est très bon.

Nota : Il faut impérativement prendre des chamallows roses et blancs.
