******

***Le Gloubi boulga...***



Ustensiles :

* 2 casseroles
* 1 cuillère en bois
* 1 fouet
* 1 plat rectangulaire
* Du papier sulfurisé

Ingrédients :

* 125 g de beurre
* 125 g de chamallow
* 125 g de carambar ou bonbons au caramel
* 150 g de rice crispies

Recette :

Au bain-marie, faire fondre le beurre avec le caramel et les chamallows.

Hors du feu, rajouter les rice-crispies.

Mélanger le tout.

Mettre dans un moule recouvert de papier sulfurisé.

Laisser reposer une à 2 heures.

Couper en petits cubes.

Et vous pouvez déguster !!!!