

Coco de Pâques au riz soufflé

Préparation 35 minutes - temps de cuisson : 5 minutes

INGREDIENTS :

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre ou de margarine
- 1 L de guimauves
- 2 ml d'extrait de vanille (1/2 c à thé)
- 1.25l de céréales de riz soufflé
- 250 ml de chocolat noir, au lait ou blanc fondu
- Au goût, bonbons pour décorer



Préparation :

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre ou la margarine.

Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles fondent, et que le mélange soit lisse.

Retirer du feu et ajouter l'extrait de vanille.

Ajouter les céréales en remuant pour bien les enrober du mélange.

À l'aide d'une spatule graissée, presser le mélange dans une plaque à biscuits avec rebord de 40 cm x 27 cm (16 po x 10 1/2 po) beurrée. Laisser tiédir 4 ou 5 minutes.

À l'aide d'un emporte-pièce de forme ovale, découper des cocos dans le mélange à base de riz soufflé.

Une fois les cocos bien refroidis, en tremper l'extrémité la plus large dans le chocolat fondu et décorer de bonbons au goût.