



Rochers aux rice krispies



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de chocolat noir
1 cuillère à soupe d'huile de coco (rasé)
2 tasses de rice krispies

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le chocolat et l'huile de coco à feu doux dans un poêlon.
- 2.** Ajoutez les rice krispies et mélangez bien. Le mélange ne doit pas être trop liquide (ajoutez éventuellement un peu de rice krispies).
- 3.** Habillez un plat avec du papier sulfurisé. À l'aide de deux cuillères à soupe, répartissez le mélange en créant de petits « rochers ».
- 4.** Posez-les l'un à côté de l'autre sur le papier sulfurisé et laissez-les se figer complètement.