



Gâteau aux Rice Krispies super facile

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- une recette de carrés aux Rice Krispies
- M&Ms
- 225 g des pépites de chocolat blanc
- colorant en gel

Préparation

1. Je n'ai mis qu'un gâteau Rice Krispies sur la table pour le dessert. J'ai l'air vraiment d'un génie comme ça, mais ce n'est qu'une simple recette de carrés aux Rice Krispies mise dans un moule à gâteau bundt (acheté au Dollorama pour 2 \$ - oui, oui 2 \$!) mélangée avec une tasse de M&M et arrosée de chocolat fondu. Full easy comme dirait ma plus vieille.
2. Pour le chocolat, on a utilisé un sac de 225 g des pépites blancs qu'on a fait fondre au micro-onde (pas le sac, les pépites!) à coup de 30 secondes. Si ça pogne dans un pain, ajouter un peu de lait. Vraiment un peu à la fois. Bien brasser et remettre au micro-onde à coup de 30 secondes jusqu'à ce soit bien fondu. Pour le colorer, le mieux, c'est le colorant en gel.
3. Pour faire nos coulisses de chocolat, on a simplement utilisé une cuillère qu'on a fait aller ici et là au-dessus du gâteau. Facile de même!