

## Œufs de fourmis

### Ingrédients

– 8 parts +

- 125 gr de beurre demi sel
- 25 chamallows
- 25 carambars caramel
- 180 gr de riz soufflé nature

### Matériel

Une grande casserole

Un grand plat

### Préparation

- 1 Faire fondre le beurre les chamallows et les carambars jusqu'à obtenir une pâte homogène
- 2 Ajouter le riz soufflé nature
- 3 Mettre dans un plat ( penser à mettre du papier sulfurisé dessous pour faciliter le décollement de la plaque)
- 4 Étaler le tout et laisser refroidir pendant 3h
- 5 Décoller la plaque et la couper en petits carrés et c'est l'heure de déguster!  
Bon appétit

## Œufs de fourmis

### Ingrédients

– 8 parts +

- 125 gr de beurre demi sel
- 25 chamallows
- 25 carambars caramel
- 180 gr de riz soufflé nature

### Matériel

Une grande casserole

Un grand plat

### Préparation

- 1 Faire fondre le beurre les chamallows et les carambars jusqu'à obtenir une pâte homogène
- 2 Ajouter le riz soufflé nature
- 3 Mettre dans un plat ( penser à mettre du papier sulfurisé dessous pour faciliter le décollement de la plaque)
- 4 Étaler le tout et laisser refroidir pendant 3h
- 5 Décoller la plaque et la couper en petits carrés et c'est l'heure de déguster!  
Bon appétit