

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.**