Explo-délice

Préparation : 30 min + 60 min réfrigération Cuisson : 5 min

Sushis bonbons

Ingrédients

- 1,5 litre (6 tasses) de céréales Rice Krispies
- 250 g (environ 40) guimauves régulières
- 50 ml (¼ de tasse) de beurre ou de margarine
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'essence de vanille
- des languettes de roulés de fruits (Fruit-O-Long)
- des bonbons mous (jujubes, réglisses, *jelly beans*, etc.)

Utilise des petites boules de gelée pour imiter les œufs de poisson.

Place un poisson en gelée sur le dessus de tes blocs de Rice Krispies

Étapes de la préparation

1 Avec l'aide d'un adulte, prépare une recette de carrés aux Rice Krispies (la recette est sur la boîte de céréales ou sur Internet).

2 Étale une partie du mélange aux Rice Krispies sur une feuille de papier ciré. Dépose une autre feuille sur le dessus. Puis écrase le mélange avec un rouleau à pâte pour obtenir un carré d'environ 20 cm de côté.

3 Dispose une rangée de bonbons et enroule la préparation sur elle-même. Mouille un peu tes doigts pour manipuler le mélange. Avec le mélange qui reste, forme un autre carré et de petits blocs.

4 Mets les rouleaux de Rice Krispies au frigo durant 60 minutes. Pendant ce temps, décore les blocs avec un poisson en gelée et une bande de pâte de fruits.

5 Demande à un adulte de couper les rouleaux en rondelles de 2 cm de largeur. Entoure chaque rondelle d'une languette de roulés de fruits.

Illustrations : Mika (étapes)