Charambar



16 carambars au caramel  
27 chamalows  
80 g de beurre  
100 g de riz soufflé nature ou au chocolat (j'ai fait nature)

Faire fondre au bain-marie le beurre avec les carambars et les chamalows.  
  
Une fois fondus retirer du feu.  
  
Ajouter le riz soufflé à la préparation et mélanger.  
  
Mettre soit dans un moule à cake ou des mini empreintes ou mini cakes en silicone et laisser plusieurs heures au réfrigérateur.  
  
Dégustez !