

## **NOUNOURS ENDORMIS**

**(aux becs sucrés salés)**

### **Pour 9 nounours :**

- 9 nounours en guimauve
- 200 g de chocolat noir (ou au lait)
- 100 g de beurre
- env. 12 càs de céréales de riz soufflés
- caissettes en papier

Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en petits morceaux (ou au micro ondes). Ajoutez le beurre en morceaux et bien mélangez.

Ajoutez les riz soufflés. Disposez dans les caissettes et recouvrir d'un nounours, en l'enfonçant légèrement.

Pour plus de tenue, j'ai disposé les caissettes dans des moules à muffin mais cette étape est bien sûr facultative.

Mettre au frais env. 1h.