



Pattes de grizzly

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de margarine
- 250 ml (1 tasse) de petites guimauves
- 500 ml (2 tasses) de céréales (les fonds de sacs, par exemple)
- 500 ml (2 tasses) de morceaux de chocolat
- 24 noix de cajou ou amandes



Astuce

Si tu es allergique aux noix, tu peux les remplacer par de petits morceaux de bretzels pour faire les griffes. Le résultat est tout aussi bon.

Étapes de la préparation

1 Dans une casserole, fais fondre le beurre. Ajoute les petites guimauves. Lorsque la préparation est lisse, verse les céréales et mélange bien.



2 À l'aide d'une cuillère, forme six biscuits avec la pâte et dépose-les dans une assiette. Réserve.



3 Dans un bol allant au four à micro-ondes, fais fondre les morceaux de chocolat. Procède par périodes de 30 secondes. Mélange à la fourchette entre chaque cuisson pour éviter que le chocolat brûle.



4 Trempe chaque biscuit dans le chocolat fondu. Décore avec quatre noix. Laisse refroidir les biscuits au moins 15 minutes au frigo avant de les manger.

