

Hélicoptère

Michelle Jobin de www.michellejobin.com

Recette Rice Krispies

50 ml	¼ tasse	margarine ou beurre
250 g	1 paquet	guimauves ordinaires
2 ml	½ c. à thé	extrait de vanille (facultatif)
1,5 L	6 tasses	céréales <i>Rice Krispies</i> *

- Dans une grande casserole, faire fondre la margarine ou le beurre à feu doux.
- Ajouter les guimauves; remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Retirer du feu.
- Ajouter les ingrédients restants. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.

Ce qu'il vous faut

- Casserole de taille moyenne
- Planche à découper
- Couteau bien affilé
- Cuillère en bois
- Brochettes et cure-dents
- Bonbons assortis au choix
- Glaçage au choix
- Plaques de chocolat blanc

La surveillance d'un adulte est recommandée lors de l'utilisation d'objets coupants.

Directives

1. Une fois le mélange aux céréales *Rice Krispies** préparé, le retirer du feu et le presser dans un moule graissé d'environ 1,5 pouce (4 cm) de profondeur.
2. Former une balle pour le corps de l'hélicoptère.
3. Découper un triangle allongé pour représenter la queue de l'hélicoptère et un triangle plus petit pour le gouvernail. Découper deux longs rectangles étroits pour former la base de l'appareil. Découper une forme en X pour représenter les hélices.
4. Assembler l'hélicoptère à l'aide du chocolat blanc fondu, des brochettes et des bonbons.
5. Fixer les hélices sur le dessus de l'appareil à l'aide d'une brochette. Le rotor tournera !
6. Décorer l'hélicoptère à sa guise, en s'assurant de ne pas oublier les phares et les hublots !

