

Patins à glace

Julie Findlay de www.MITK.ca (Mom In The Know)

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 *Rice Krispies**

- 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.

Ce qu'il vous faut

- Casserole de taille moyenne
- Planche à découper
- Couteau bien effilé
- Cuillère en bois
- Glaçage coloré au choix
- Bonbons assortis au choix
- Ficelles de réglisse
- Deux grandes cannes en sucre

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. Quand il a refroidi, y découper la forme de deux patins et de quatre petits rectangles.
3. À l'aide de glaçage, coller deux des rectangles sous chaque patin. Toujours à l'aide de glaçage, coller une canne en sucre sous les rectangles de chacun des patins.
4. Décorer les patins avec du glaçage coloré et des bonbons au choix. Enfin, il faut les lacer en se servant des ficelles de réglisse!

