

Chamarambar

http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_chamarambar_18851.aspx

Confiserie - Très facile - Moyen



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :- 30 chamallows

- 30 carambars

- 125 g de [beurre](#)

- entre 125 et 175 g de riz [soufflé](#) (type Smacks)

Préparation de la recette :

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le [beurre](#), les chamallows et les carambars.

Dès que le mélange est homogène, le verser dans un saladier, sur les [céréales](#). Bien mélanger en faisant attention à ne pas écraser les [céréales](#).

Remplir et tasser le tout dans un moule beurré à cake ou à couronne.

Laisser refroidir, puis mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

Remarques :

Ce "gâteau" d'abord très chimique est délicieux en petites portions pour le goûter. Il se conserve une semaine au frigo et peut se congeler.