

# Crunchy Riz soufflé chocolat

*pour les Correspondants de Juigné sur Loire*



**Les courses à faire pour environ 15 à 20 crunchy :**

- 300 g de chocolat noir ou au lait.
- 150 g de riz soufflé.

**Les ustensiles à préparer**

un saladier – une cuillère – moules en papier – une casserole – une plaque électrique

**La préparation**

Faire fondre le chocolat dans une casserole. Remuer à la cuillère jusqu'à obtenir un mélange liquide.

Ajouter les céréales et mélanger afin de bien les enrober de la préparation.

A l'aide d'une cuillère, faire des petits tas, les déposer dans des moules en papier.

Mettre les crunchy 30 minutes au frais avant de vous régaler.

