



# Rochers aux rice krispies



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

100 grammes de chocolat noir  
1 cuillère à soupe d'huile de coco (rasé)  
2 tasses de rice krispies

## Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le chocolat et l'huile de coco à feu doux dans un poêlon.
- 2.** Ajoutez les rice krispies et mélangez bien. Le mélange ne doit pas être trop liquide (ajoutez éventuellement un peu de rice krispies).
- 3.** Habillez un plat avec du papier sulfurisé. À l'aide de deux cuillères à soupe, répartissez le mélange en créant de petits « rochers ».
- 4.** Posez-les l'un à côté de l'autre sur le papier sulfurisé et laissez-les se figer complètement.