



## Gâteaux

# Barre colorée



**1h30** **20 min** **10 min** **1h** **427**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour le gâteau

280 g **Marshmallow**  
120 g **Riz soufflé**  
120 g **Céréales**  
60 g **Beurre**  
50 g **Etoiles au sucre**

### Étape 1

#### Préparation du gâteau

- 1 Mettre une feuille de papier sulfurisé dans un moule à cake et la beurrer.
- 2 Faire fondre la moitié du beurre dans une grande casserole au feu doux.
- 3 Ajouter la moitié des marshmallows et continuer à cuire jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.
- 4 Ajouter les céréales chocolatées dans la casserole, mélanger.
- 5 Mettre les nonpareilles au fond du moule à cake beurré, puis ajouter le mélange de marshmallow et céréales au chocolat. Bien étaler avec les doigts.
- 6 Faire fondre le reste du beurre dans une grande casserole sur feu doux. Ajouter le reste de marshmallows, continuer à cuire jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.
- 7 Ajouter les céréales au riz dans la casserole. Mélanger.
- 8 Verser le mélange dans le moule à cake, sur la couche chocolatée. Bien étaler.
- 9 Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Démouler le gâteau et enlever le papier sulfurisé.
- 2 Couper en tranches et servir.