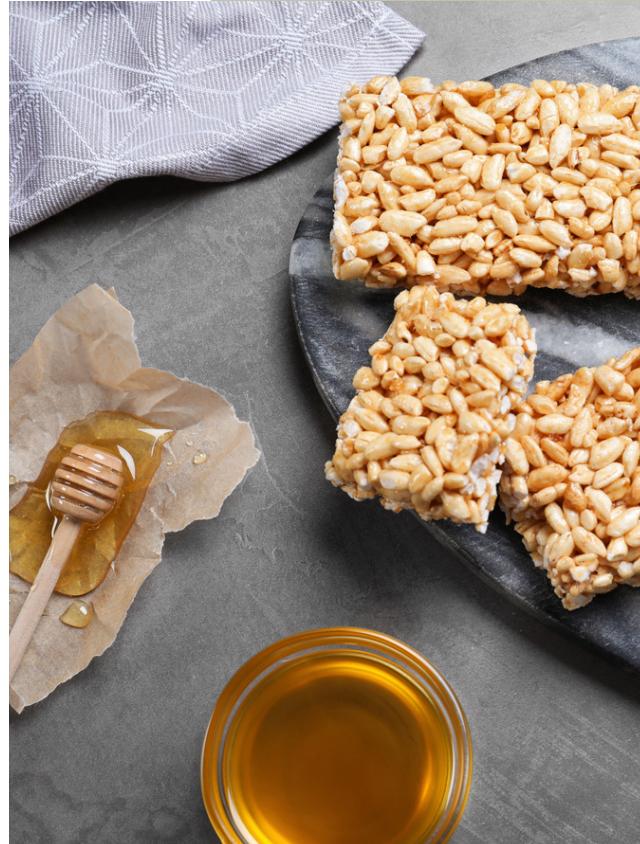


# CARRÉS AU RIZ CROQUANT

## Ingédients

- 3 c. à soupe miel non pasteurisé
- 2 c à soupe de sirop d'érable
- 1/3 tasse de beurre d'acajou
- 1 c. à thé de vanille
- 2 ½ tasses de riz soufflé (Nature's path)



## Préparation

- 1 Dans un bol moyen, mélanger le miel, le sirop d'érable et le beurre d'acajou;
- 2 Dans le même bol, ajouter la vanille et le riz soufflé, mélanger le tout et mettre de côté;
- 3 Prendre un moule rectangulaire à pain (6x9 pouces) et couvrir l'intérieur de papier parchemin;
- 4 Prendre un moule rectangulaire à pain (6x9 pouces) et couvrir l'intérieur de papier parchemin;
- 5 Couper en deux dans un sens et 4 dans l'autre pour obtenir 8 morceaux en tout.

## Notes

Nature's path- riz croquant (biologique)

