



SUCETTES DE CARAMBAR



Pour 24 sucettes : 12 carambars "l'Original" au caramel, 24 pics en bois.

Coupez les carambars en 2, chauffez le four à 80°. Rangez les 1/2 carambars sur un silpat et enfournez-les 2 minutes pour les ramollir.

Donnez-leur alors la forme voulue au sommet des piques en bois, et pendant ce temps augmentez la température du four à 160°.

Enfournez à nouveau pendant 4 minutes. Laissez refroidir sur la plaque.

Servez ces sucettes dans un verre évasé rempli de céréales.

Pour la conservation, rangez les sucettes dans une boîte en fer et réservez au réfrigérateur.