|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Glaçage au chamallows |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Glaçage au chamallowsRecette proposée par [Caroline Maquenhen](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/4553407/1384343528/1/caroline_maquenhen.shtml) : "Parfait sur des sablés, ce glaçage est à utiliser rapidement sinon il colle."  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 2 mn**Cuisson :** 2 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 4 mn**Difficulté :** Facile | picto_imprimer**Imprimez**  |

**Pour 4 personnes :**- 8 chamallows- 2 cuillères à soupe d eau  |

 |
|

|  |
| --- |
| [**Envoyer**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=315680) **|** [**Donnez votre avis**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=315680) | picto_livrecuisine[**Ajouter à mon livre**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=315680&f_type=a)  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Mettre les chamallows avec l'eau dans une casserole. La mettre sur le feu le plus doux possible et [tourner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300080/tourner.shtml) le mélange à l'aide d'une spatule. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Etaler le mélange sur vos gâteaux, vous pouvez également mettre des smarties sur cette préparation. |

 |