|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Glaçage au chamallows | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Glaçage au chamallows  Recette 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**](javascript:void(0);) |   **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. | |