



## You need



**3 tablespoons butter**  
3 cuillères à soupe de beurre



**100g marshmallows**  
100g de chamallows

**150g puffed rice**  
150g de riz soufflé



**400g white chocolate**  
400g de chocolat blanc



**4-6 drops food colouring**  
4 à 6 gouttes de colorant alimentaire



**edible candy eyes**  
yeux en sucre

# Halloween monsters

*Les monstres d'Halloween*

Pour fêter Halloween, amuse-toi à confectionner ces drôles de monstres croquants !



**1** Melt the butter and marshmallows in a saucepan. Remove from heat. Add the puffed rice and stir well.

*Dans une casserole, fais fondre le beurre, puis les chamallows. Mélange bien. Retire du feu. Ajoute le riz soufflé et mélange encore.*



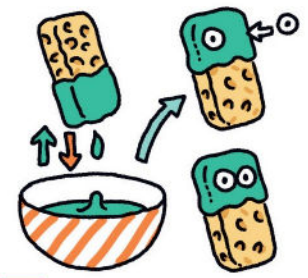
**2** Press the mixture into a baking tray and cool. Cut into rectangles.

*Verse le mélange dans un plat à four rectangulaire et aplatis l'ensemble. Laisse refroidir une heure. Coupe tes biscuits en rectangles.*



**3** Melt the chocolate and divide into 4 bowls. Add the food colouring.

*Fais fondre le chocolat blanc au bain-marie. Verse-le dans 4 bols. Ajoute dans chaque bol quelques gouttes de colorant.*



**4** Dip the monster heads into the coloured chocolate. Stick on the eyes.

*Trempes les têtes des monstres dans tes différents bols de chocolat coloré. Place les yeux.*