

# Gâteau glacé au Nutella et Rice Krispies

- Gâteau glacé au Nutella et Rice Krispies (Hummm!)



## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de Nutella (**faire son Nutella maison**)
- 6 tasses (1500 ml) de Rice Krispies
- 16 tasses (4 litres) de crème glacée à la vanille

## Préparation :

1. Placez un **moule à charnière de 9 pouces** ainsi qu'un grand bol à mélanger dans le congélateur.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer le Nutella avec les Rice Krispies à feu doux. Retirer lorsque les Rice Krispies sont bien mélangés avec le Nutella.
3. Mettez une feuille de papier parchemin sur une plaque à biscuit. Étendez le mélange de Nutella/Rice Krispies de façon égale et placer au congélateur.
4. Sortez la crème glacée du congélateur et mettez là dans le réfrigérateur.
5. Attendez 45 minutes jusqu'à ce que le mélange soit croquant et la crème glacée ramollie.
6. Coupez le mélange de céréales en petit cube à l'aide d'une fourchette.
7. Mettez deux tasses de côté du mélange de céréales.
8. Sortez le grand bol à mélanger du congélateur et mélangez-y le restant du mélange de céréales ainsi que la crème glacée.
9. Lorsque c'est fait, mettez ce mélange dans le moule à charnière de 9 pouces et compactez-le suffisamment afin qu'il ne reste plus de trou d'air.
10. Ajouter les 2 tasses restantes de céréales et de Nutella.
11. Bien sceller avec un papier Saran Wrap et remettre au congélateur pour passer la nuit (ou pendant 4 à 6 heures).
12. Sortir du congélateur 30 minutes avant de servir.

Bon appétit!

“ *Vous devez absolument essayer ce gâteau qui est impossible à manquer avec seulement trois ingrédients délicieux : de la crème glacée, des Rice Krispies et du Nutella! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)