

Yankieburguf

100 g. smør
6 spsk. Cirup
½ pk. Rice Crispies (á 375 g.)
8 yankiebar
400 g. overtrækschokolade

Smør, sirup og yankiebar smeltes i en gryde, det tager ca ½ time. Tag gryden af varmen og bland Rice Crispies godt og grundigt i. Alt mases godt ned i en lille bradepande, som er dækket med bagepapir. Når det hele er koldt, smeltes overtrækschokoladen og smøres på.

Skæres i små mundrette bider.