Rice Crispy

- 3 tablespoons butter (=1/4 cup butter) 283g regular marshmallows
- 6 cups Kellogg's Rice Crispies cereal
- *냄비에 버터랑 머쉬멜로를 넣어 약한불에서 크림 될 때까지 젖는다.
- *냄비에 라이스 씨리얼을 넣어 젖는다. 이때 불끈다.
- *사각 유리팬에 붓고 손에 버터를 묻혀서 눌러 펴 준다.
- *식힌 다음 자른다.
- *OR 따듯할 때 강정처럼 손으로 비며서 만든다.