



Roses des Sables



Ingrédients :

- Corn flakes 70 g
- Chocolat noir pâtissier 100 g
- Beurre (ou margarine) 100 g
- Sucre glace 50 g

Recette pour environ 30 portions

Préparation de la recette

Temps de repos : 1h

- Dans une casserole, casser le chocolat en morceaux puis ajouter le beurre en cubes.
- Faire fondre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux. Bien remuer.
- Ensuite, toujours sur le feu, ajouter progressivement le sucre glace sans cesser de remuer pour obtenir un mélange onctueux.
- Placer les corn-flakes dans un saladier, puis y verser le chocolat.
- Mélanger doucement jusqu'à ce que les pétales soient bien enrobés de chocolat.
- A l'aide de 2 cuillères, former des petits tas sur une plaque recouverte d'aluminium ou sur une assiette.
- Laisser durcir 1 heure au réfrigérateur.



Recette proposée par Angélique et réalisée par le groupe des 5 ans le 4 décembre 2013