

ROSE DES SABLES

Ingrédients (20 roses) :

- 350 g de corn flakes (1/2 paquet environ)
- 250 g de chocolat
- 100 g de beurre

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Préparation :

Garnissez la tôle du four ou un grand plat avec du papier d'aluminium.

Faites cuire le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans une grande casserole.

Lorsque le chocolat devient mou, mélangez avec une cuillère en bois (il ne doit pas bouillir).

Hors du feu, versez une partie des cornflakes dans la casserole et enrobez-les délicatement de chocolat.

Continuez avec la suite des corn flakes, délicatement.

A l'aide de deux cuillères à soupe, formez des petits tas que vous disposez sur la tôle, imitant la forme des roses des sables.

Réservez 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

Astuces:

- Vous pouvez ajouter des cacahuètes, des amandes effilées à la recette.
- Vous pouvez également remplacer les corn flakes par des cacahuètes.

