

Roses des sables

Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 60 g de corn flakes
- 75 g de chocolat noir

Recette :

- Faire fondre le beurre au bain-marie.
- Incorporer le chocolat noir cassé en petits morceaux.
- Bien mélanger le tout.
- Ajouter le sucre glace.
- Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Ajouter les corn flakes.
- S'assurer que tous les pétales sont bien enrobés de chocolat.
- Déposer les corn flakes au chocolat dans de petites caissettes à l'aide de deux cuillères à café.
- Les faire durcir 10 minutes au congélateur.
- Servir frais.