



Roses des sables

Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min
Repos au frais : 30 min

Ingrédients (pour 20 roses des sables)

- ✓350 g de corn flakes (1 paquet)
- ✓500 g de chocolat à croquer
- ✓200 g de beurre



➤ Sur une grande plaque allant au four, mettre du papier sulfurisé.

➤ Faites fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans une grande casserole. Lorsque le chocolat devient mou, mélangez pour que tout devienne homogène.

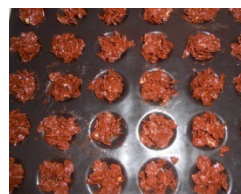
😊 Vous pouvez faire fondre le chocolat et le beurre au micro ondes



➤ 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.