

Roses des sables

- 150 g de corn-flakes (pétale de maïs)
- 200 g de végétaline
- 250 g de chocolat noir
- 200 g de sucre glace



Faire fondre la végétaline à feu doux dans une casserole avec le chocolat en morceaux.

Ajoutez le sucre glace, remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Versez les corn-flakes. Mélangez

Sur une feuille d'aluminium avec une cuillère à café faite des petits tas.

Moi je les met dans mes moules Flexipan le mini muffins et dans le mini cake.

Laissez refroidir; la préparation doit se solidifier. Démoulez les roses des sables ou les décoller avec la pointe d'un couteau.