

Roses des sables de Roro26



Recette n° 1 de Roro26, L'Artiste

Une recette bien chocolatée de ma nièce de 10 ans, à faire par des enfants... et des adultes !

« Une petite recette facile à réaliser avec peu d'ingrédients et assez rapide. Parfaite pour les petits et grands gourmets. Attention à garder au frais en période de canicule sinon il faut se lécher les doigts ! »

Ingrédients (pour une vingtaine de rose) :

- * 120g de céréales nature
- * 350g de chocolat pâtissier (noir, lait ou blanc)
- * 100g de beurre
- * 10cl de crème fraîche

Préparation :

Dans une casserole, casser le chocolat en petits morceaux avec le beurre en cube.

Faire fondre à feu doux jusqu'à ce que cela soit à moitié fondu.

Bien mélanger avec une spatule en bois de temps en temps.

Quand c'est à moitié fondu, ajouter la crème fraîche.

Laisser fondre encore doucement.

Pendant ce temps-là, mettre les céréales dans un bol.

Quand tout est fondu, verser le mélange chocolat-beurre-crème sur les céréales.

Mélanger le tout avec la spatule en bois. Attention c'est fragile, ne pas écraser trop !

Recouvrir une tôle de papier sulfurisé.

Faire des boulettes de cette préparation en s'aidant de 2 cuillères à soupe.

Les déposer sur la plaque en les espaçant un peu.

Une fois cela fini, mettre au frigo jusqu'au moment de déguster.

C'est fini !



Astuces :

Moi, j'ai utilisé des Frosties que je ne mangeais plus. Cela fonctionne avec les Corn Flakes aussi...

Choisir une plaque qui rentre dans le frigo.

Je prends le mélange fini dans une des cuillères à soupe, je la mets sur la plaque et je pousse avec l'autre cuillère pour former la boulette.

Pour faire plus festif, on peut saupoudrer de vermicelles colorés quand c'est encore un peu chaud.