

ROSES DES SABLES

- 150 g de corn-flakes (pétale de maïs)
- 200 g de végétaline
- 250 g de chocolat noir (là j'ai mis du au lait)
- 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 pour Mathys il les préfère en rond et dans le mini cake pour moi ça fait des barres de céréales.



Laissez refroidir; la préparation doit se solidifier.

Démoulez les roses des sables ou les décoller avec la pointe d'un couteau.