# Roses des sables

1 Mettre 300 grammes de chocolat noir coupés en morceaux et 80 grammes de beurre coupés en morceaux dans le Thermomix. Chauffer **3 min/60°C/vitesse 4**.

2 Mettre 150 grammes de corn flakes dans un récipient.

3 Verser le chocolat fondu sur les corn flakes puis mélanger délicatement à l'aide d'une spatule de manière à ce que tous les pétales de maïs soient enrobés.

4 Réserver pendant 10 min.

5 Former des roses de 5 cm environ à l'aide d'une cuillère à soupe et déposer les sur une feuille en silicone ou du papier sulfurisé ou directement dans des petites caissettes.

6 Réserver au frigo pendant 60 min.

Défi relevé !