

Roses des sables

Ingrédients

(pour 14 roses des sables)

- 150 g de chocolat
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre
- 100 g de corn flakes



Étape 1 :

Cassez le chocolat en morceaux dans une grosse casserole.

Étape 2 :

Faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre.

Étape 3 :

Une fois le chocolat fondu, ajoutez le sucre et mélangez. Éteignez le feu quand le mélange est bien lisse.

Étape 4 :

Ajoutez les corn flakes dans la casserole et remuez jusqu'à ce que le chocolat recouvre toutes les céréales.

Étape 5 :

Sur un plat recouvert de papier cuisson, faites des petits tas et laissez refroidir.

Étape 6 :

Mettez le plat au réfrigérateur quelques heures et sortez-le au moment de déguster !

