

Roses des sables

Préparation : 15 min / Repos : 1h30 à 2 heures

INGRÉDIENTS :

- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de chocolat noir
- 60 g de végétaline
- Corneflakes

USTENSILES :

- 1 casserole
- 1 balance de cuisine
- Du papier aluminium



ÉTAPE 1

Dans une casserole faire fondre la végétaline avec le chocolat cassé en morceaux.

ÉTAPE 2

Quand le mélange est homogène, le retirer du feu, y verser les céréales sans les briser. Surtout bien mélanger : on ne doit plus voir la couleur des céréales.

ÉTAPE 3

Prendre une grosse cuillère et déposer de nombreux petit tas sur un papier aluminium. Laisser prendre environ 1h30 à 2 heures au réfrigérateur.

Selon votre désir saupoudrer de sucre glace ou de noix de coco rapées.

