



## ROSE DES SABLES

### INGREDIENTS :

- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 70 g de corn-flaks

### Tu auras besoin :

- 1 plat recouvert d'une feuille de papier sulfurisé
- 3 C. à soupe
- 1 casserole

- 1) Dans une casserole met le chocolat et le beurre, fais-les fondre à feu doux afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumos.
- 2) Toujours sur le feu, tu ajoute le sucre glace.
- 3) Tu mélange bien
- 4) Verse maintenant le chocolat sur les corn-flaks que tu as mis dans un saladier.
- 5) Mélange délicatement jusqu'à ce que les pétales soient bien enrobées de chocolat.
- 6) Et maintenant avec l'aide de 2 cuillères à soupe tu peux former de petits tas sur ton plat ou il y a la feuille sulfurisée.
- 7) Quand tu as terminé met tes roses des sables au frigidaire durant 1 heure pour qu'elles durcissent.

**BON APPETIT**