

Les roses des sables

Ingrédients :

- 150 g de corn-flakes
- 200 g de beurre
- 250 g de chocolat noir spécial dessert
- 200 g de sucre glace

Ustensiles :

- 1 saladier
- des cuillères à café
- des couteaux
- 1 verre doseur gradué
- du papier d'aluminium
- 1 four à micro-ondes

Les étapes :

- 1) Couper le chocolat et le beurre en petits morceaux et les mettre dans le saladier.
- 2) Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Mélanger.
- 3) Mettre le sucre glace dans la préparation et mélanger.
- 4) Verser les corn-flakes puis remuer.
- 5) Avec la cuillère à café, faire des petites boules sur le papier d'aluminium.
- 6) Mettre au frais pour que les roses des sables durcissent.
- 7) Déguster froid.

