



LES ROSES DES SABLES DE NOËL

aca**stop**

La recette des roses des sables

- 170g de corn flakes
- 150g de chocolat (au lait, noir ou blanc selon vos goûts ; les trois pour les plus gromands)
- 100g de beurre
- 50g de sucre glace

Préparation :

- Recouvrez la plaque du four de papier aluminium
- Faites fondre au micro-onde le chocolat et le beurre
- Un fois chaud ajoutez le sucre glace et mélangez
- Dans un saladier, mixez très délicatement les corn flakes et le chocolat
- Formez des rochers à l'aide d'une cuillère et déposez-les sur la plaque du four

Laissez reposer pendant 1h au moins à température ambiante et dégustez !