

Les roses des sables

Ingrédients

- + 100 g. de margarine
- + 400 g. de chocolat
- + 130 g. de corn flakes
- + 50 g. de sucre glace

La recette

1/ Dans une grande casserole, faire fondre le chocolat et la margarine, ajouter ensuite le sucre glace.

Dès 2 ans



A partir de 4 ans



2/ Hors du feu, incorporer progressivement les corn flakes dans la crème. Mélanger très délicatement jusqu'à ce que tous les corn flakes soient recouverts de chocolat.



3/ Couvrir des plateaux de papier sulfurisé.



4/ A l'aide de deux cuillères à café, faire des petits tas de corn flakes sur les plateaux.



5/ Pendant que les roses des sables refroidissent, les saupoudrer de sucre glace.



6/ Quand le chocolat a figé, mettre les roses des sables dans un saladier.



Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Les roses des sables sont des gourmandises qu'on adore partager pour Noël, mais attention, elles sont fragiles et se conservent au frais, donc pas forcément très faciles à transporter.

+ Veiller à ce que les roses des sables ne soient pas trop étalées pour qu'elles ne soient pas trop fragiles.

+ Les roses des sables se conservent au réfrigérateur.

+ On peut varier les couleurs et les goûts : en préparant aussi des roses des sables au chocolat blanc ou au chocolat au lait.

Mes + créatifs

+

.....

+

.....

+

.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

