



Roses des sables

Ingédients

Pour 6 personnes

200 g
chocolat

100 g
beurre

50 g
sucre
glace

150 g
flocons
de maïs



Attention !
tempête
de sable




Préparation
20 min.



1. Casse les carrés
de chocolat et coupe
le beurre en morceaux



2. Demande à un adulte de faire
fondre le beurre et le chocolat
dans une casserole



3. Lorsque le mélange est fluide,
l'adulte peut verser le tout
dans un grand saladier



4. Ajoute au mélange le sucre
glace et les pétales de maïs
puis remue doucement



5. Avec deux cuillères à soupe,
forme des petits tas sur une
plaque avec du papier aluminium



6. Laisse reposer
1 heure au réfrigérateur
avant de déguster !

Bon appétit !

