



Roses des sables

Ingédients

Pour 6 personnes

200 g chocolat noir
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 !

