

Roses des sables



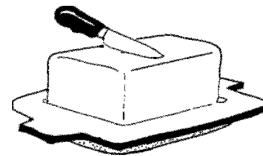
Ingrédients



150 g de chocolat



150 g de matière grasse (beurre,
« végétaline »...)



150 g de sucre glace



250 g de cornflakes



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 plaque à pâtisserie



Etapes



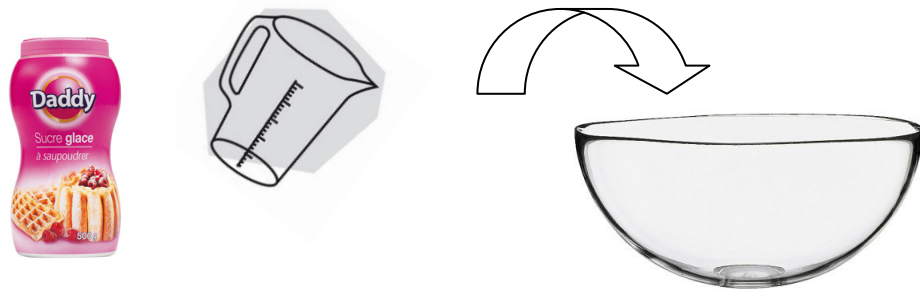
1

FAIRE FONDRE le chocolat et la matière grasse.



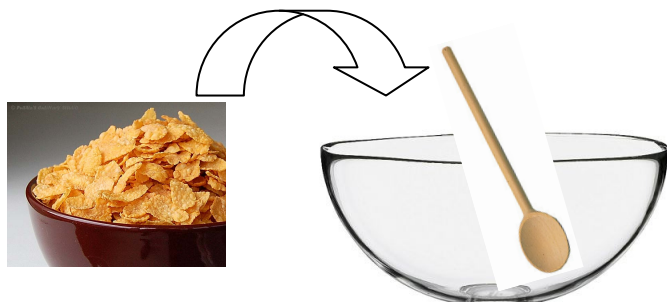
2

AJOUTER hors du feu le sucre glace et MELANGER.

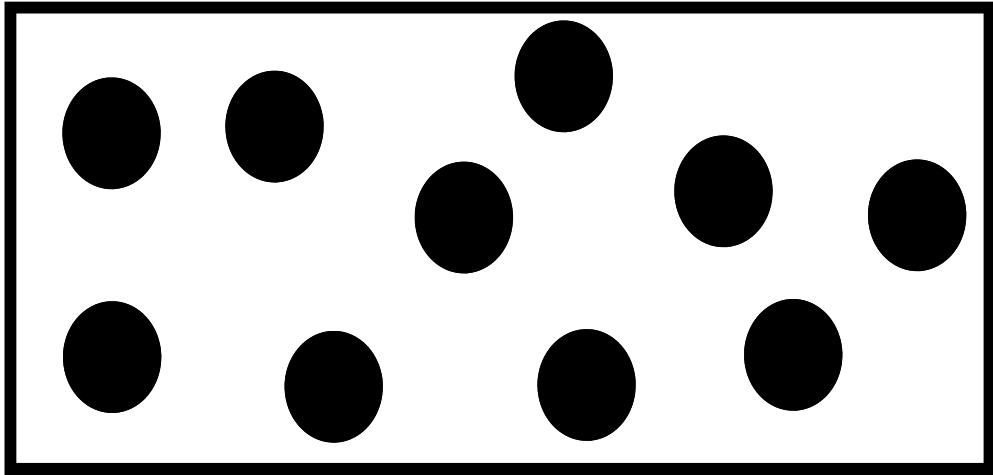


3

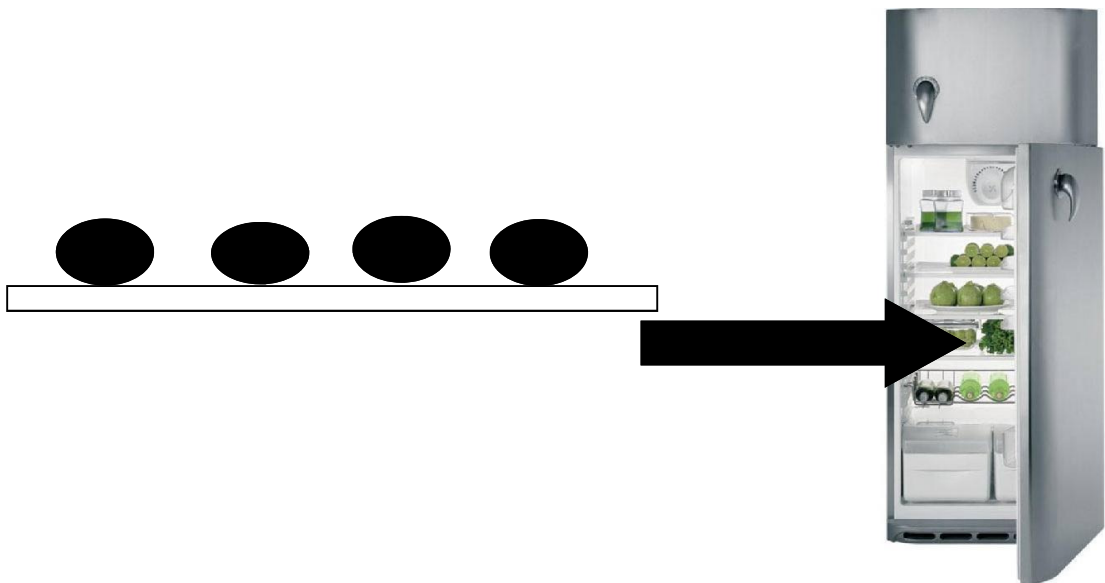
AJOUTER les cornflakes. MELANGER doucement.



- 4** POSER des petits tas sur la plaque sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.



- 5** METTRE au réfrigérateur pour que les roses des sables durcissent.



Roses des sables



Ingrédients



150 g de chocolat



150 g de matière grasse (beurre, « végétaline »...)



150 g de sucre glace



250 g de cornflakes



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



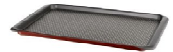
1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 plaque à pâtisserie

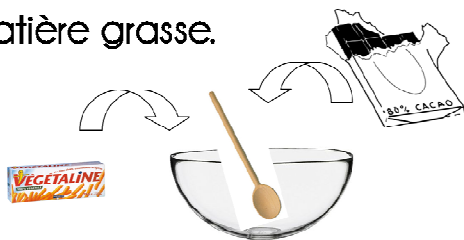


Etapes



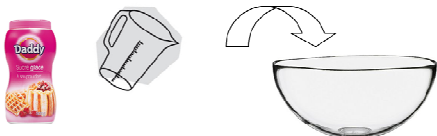
1

FAIRE FONDRE le chocolat et la matière grasse.



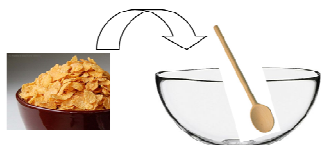
2

AJOUTER hors du feu le sucre glace et MELANGER.



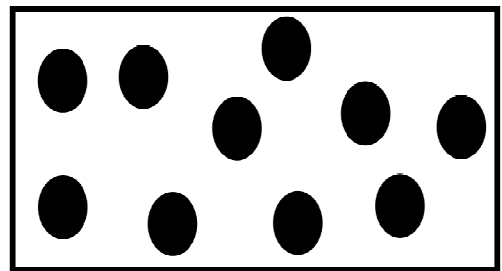
3

AJOUTER les cornflakes. MELANGER doucement.



5

POSER des petits tas sur la plaque sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.



METTRE au réfrigérateur pour que les roses des sables durcissent.

