



Roses des sables au chocolat

Ingrédients 4 personnes



150g

Chocolat au lait



50g Céréales



**10g Beurre
demi-sel**



**1cuil. à soupe
Sucre glace**

Étapes de préparation

1

Coupez le beurre et le chocolat en petits morceaux. Placez-les dans un bol puis faites-les fondre doucement au micro-ondes.

2

Incorporez le sucre glace et mélangez la préparation à l'aide d'une spatule, elle doit être lisse et brillante.

3

Enrobez les corn flakes de chocolat fondu, veillez à ne pas briser les pétales en remuant délicatement

4

Remplissez des petites caissettes en papier, ou disposez des petits tas sur une plaque tapissée de papier sulfurisé pour former les roses des sables.

5

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 h afin que le chocolat durcisse. Servez cette confiserie en dessert ou à l'heure du goûter