Les roses des sables

Ingrédients :
* 150 g de chocolat à cuire
* 100 g de beurre ou margarine
* 100 g de corn flakes sans sucre

Matériel * 1 casserole
* 1 cuillère en bois
* 1 petit verre pour le moulage

Préparation

Faire fondre le chocolat à feu doux dans une casserole
Remuer régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois

Ajouter les corn flakes et continuer à bien remuer

Mouler les roses à l'aide du verre

Retourner votre verre sur une assiette pour démouler les roses

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

DEGUSTEZ !