

Roses de sable

Préparation : 15 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de chocolat pâtissier
- 250 g de végétaline
- 200 g de sucre glace
- 500 g de pétales de maïs soufflé (corn flakes)



Préparation :

Faire fondre le chocolat et la végétaline.
Incorporer hors du feu le sucre glace.

Mettre le tout dans un grand saladier et y verser une bonne quantité de pétales de maïs.

Bien mélanger, en rajouter si il y a encore trop de chocolat liquide au fond du saladier.

Disposer en petits tas sur une feuille de papier aluminium et placer au frigo une demi-heure.

Les roses de sable se gardent 2 ou 3 jours dans une boîte au réfrigérateur.

Bon appétit !!!

LUDIVINE.