

Envies de Pâtisseries

ROSES DES SABLES

INGRÉDIENTS

- 150g de chocolat noir ou au lait selon vos goûts
- 100g de beurre
- 100g de corn flakes
- 1 cuillère à soupe de sucre



PRÉPARATION

- Sortez votre beurre 1 heure avant de commencer la recette pour qu'il soit moins dur.
- Dans une casserole, cassez votre chocolat en petits morceaux (il fondra plus vite) et faites-le fondre avec le beurre ramolli jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Ajoutez le sucre.
- Mettez les céréales dans un saladier et versez-y le chocolat.
- Mélangez délicatement pour ne pas trop casser les céréales.
- Sur deux plaques recouvertes de papier cuisson, formez des petits tas de céréales, il n'est pas nécessaire de beaucoup les espacer.
- Placez vos plaques au réfrigérateur toute une nuit et bon appétit !!

La recette est très simple ! Pour celles que j'avais faites, j'avais utilisé du chocolat noir pâtissier mais je trouve que, refroidi, le chocolat est assez amer mais si vous aimez, n'hésitez pas à en utiliser !