

ROSES DES SABLES



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



x 20

Pour environ 20 bouchées
(Ø 3,5 cm)

90 g cornflakes
120 g beurre
(toujours salé pour moi)
130 g chocolat noir
65 g chocolat au lait
45 g pralinoise
30 g sucre glace

Dans une petite casserole, recouvrez le fond du beurre coupé en tranches, puis posez dessus les carrés de chocolat (noir + lait + pralinoise). Mettez sur feu doux. De cette façon, le beurre va fondre en premier et ensuite le chocolat pourra fondre à son tour dans le beurre fondu sans attacher au fond de la casserole.

Dans un saladier, versez les cornflakes et le sucre glace. Mélangez.

Lorsque le mélange beurre/chocolat est complètement fondu, ajoutez-le dans le saladier et mélangez bien.

À l'aide de deux petite cuillères, commencez à façonner des petites boules d'environ 3,5 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

- Note perso : faites bien attention que la plaque ou le plateau choisi rentre dans votre frigo 😊 -

Une fois toutes les bouchées préparées, laissez prendre au frigo (en général, je laisse simplement toute la nuit, mais normalement en une bonne heure, ça devrait être déjà prêt 😊)

Vous pouvez ensuite les décoller du papier et les dévorer 😊, les placer sur un joli plat pour les servir, ou les rassembler dans un bol ou un saladier et les conserver au frigo jusqu'au moment de la dégustation... ou un peu de chaque 😊 !

Les roses des sables se conservent une bonne semaine au frigo (enfin, s'il y a des " survivantes " jusque là 😊)

