

Une envie de rose des sables ?



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients : 250g de chocolat pâtissier, 250g de beurre, 200g de sucre glace, 500g de corn flakes.

Préparation :

- Dans un saladier, versez les corn flakes

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole

- Incorporer hors du feu le sucre glace

- Mettre le tout dans le saladier

- Bien mélanger

- Disposer le tout dans des moules caissette et placer au frigo 1h.

Bon appétit !

--> Info : Les roses des sables se gardent 2 ou 3 jours dans une boîte au réfrigérateur.



"La Cuisine Maison de Sarah"