

Roses des sables

Cuisinons
ensemble !

Temps
estimé :

30 min

Âge :

À partir de 3 ans
accompagné
d'un adulte

Ingrédients

- 170 g de corn flakes
- 200 g de beurre
- 1 cuillère à soupe
d'extrait de vanille
- 300 g de chocolat
- 125 g de sucre glace

RECETTE :



Étape n°1 – Faire fondre le beurre dans une casserole placée dans un bain-marie et remuer jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter la vanille et le chocolat coupé en petits morceaux.

Étape n°2 – Mélanger le tout jusqu'à ce que la crème soit lisse ; ajouter le sucre glace en mélangeant.

Étape n°3 – Verser les corn flakes dans un grand saladier, ajouter la crème au chocolat et mélanger sans briser les pétales de corn flakes.

Étape n°4 – Les pétales doivent être toutes recouverte de chocolat.

Étape n°5 – Former de petits rochers (dans la pomme de ta main) et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer les roses des sables 10 min avant de servir.

ASTUCE

* Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par le zeste d'une demi-orange. Pour une jolie présentation, vous pouvez former les roses des sables directement dans des petits moules à gâteaux en papier sulfurisé.