



Roses des sables

- 200g de corn flakes
- 350g de chocolat au lait ou noir
- 2 cuillères à café d'huile d'arachide.



■ *Délicieuses, croquantes, simplissimes à réaliser, et plébiscitées par les enfants.*

■ Faites fondre le chocolat au bain marie. Ajoutez l'huile en mélangeant.

■ Versez les corn flakes dans le chocolat, mélangez l'ensemble sans écraser les céréales. A l'aide de 2 cuillères à soupe, déposez des petits tas dans une assiette, et laissez refroidir.

Servir: à manger sans fin !

Variation : Pour varier, vous pouvez parsemer de noix de coco râpée.

Conseils

L'huile permet de rendre plus brillant le chocolat. Evitez des les garder au réfrigérateur, les roses risquent de prendre un goût de frigo.