

# Roses des sables au chocolat

## *Ingredients*

Pour 6 personnes



250 g de chocolat pâtissier



- 
- 200 g de sucre glace



250 g de beurre végétal



- 
- 500 g de maïs soufflé (corn flakes)

1. Faire fondre le chocolat et le beurre végétal.
2. Incorporer hors du feu le sucre glace.
3. Mettre le tout dans un grand saladier et y verser une bonne quantité de pétales de maïs.
4. Bien mélanger, en ajouter s'il y a encore trop de chocolat liquide au fond du saladier.
5. Disposer en petits tas sur une feuille de papier aluminium et placer au frigo une demi-heure.
6. Les roses de sable se gardent 2 ou 3 jours dans une boîte au réfrigérateur.