











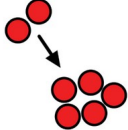





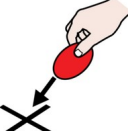

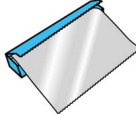

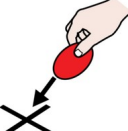





LA La	 recette	DES des	 roses	DES des	 sable	:	 rose des sables		
 je	 casser	150 150	g grammes	DE de	 chocolat	.			
 je	 chauffe	LE le	 chocolat	+	100 150	g grammes	DE de	 végétaline	.
 je	 ajoute	100 150	g grammes	DE de	 corn flakes	.			.
 je	 mélange	AVEC avec	UNE une	 cuillère en bois	.				.
 je	 mets	LES les	 roses des sables	SUR sur	DU du	 papier d'aluminium	.		.
 je	 mets	LES les	 roses des sables	 dans	LE le	 réfrigérateur	.		.