

Roses des sables au chocolat au lait et à l'Ovomaltine®



Pour aujourd'hui je vous propose une petite création que je fais trèèèè souvent pour l'ami de ma soeur, des roses des sables au chocolat au lait et à l'ovomaltine®, la terrible et croustillante pâte à tartiner que j'aime tant ! D'habitude je fais ces roses des sables avec des céréales fitness chocolat au lait mais comme j'avais pleiinin de corn flakes je les ai faits avec. Ces roses des sables sont vraiment très très gourmandes, elles sont super croustillantes et ont un grand grand succès auprès de tout le monde ! Tout le monde les adore !

Pour une bonne quantité

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

1 bonne c. à soupe d'Ovomaltine®

50g de corn flakes

Préparation:

Coupez en morceaux le chocolat au lait et faites-le fondre au four à micro-ondes par tranche de 40sec environ. Mélangez entre chaque tranche avec une spatule de façon à bien lisser le chocolat fondu.

Ajoutez l'Ovomaltine® et mélangez de nouveau avec une spatule.

Intégrez à la préparation les corn flakes et mélangez délicatement de façon à ne pas les casser.

A l'aide de deux cuillères à soupe, déposez des petits tas sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Entreposez au congélateur pour 20 à 30min puis décollez les roses des sables de la plaque.

Les roses des sables se gardent dans une boîte hermétique au frais.