

Roses des sables au chocolat

Ingrédients :

- 250g de chocolat pâtissier
- 250g de végétaline
- 200g de sucre glace
- 500g de pétales de maïs soufflé (corn flakes)

Préparation :

Faire fondre le chocolat et la végétaline.

Incorporer le sucre glace.

Mettre le tout dans un grand saladier.

Verser les pétales de maïs en plusieurs fois.

Bien mélanger.

Disposer en petits tas.

Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.