

# ROSES DES SABLES



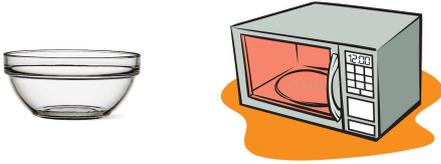
## Ingrédients :

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 100 g de végétaline   | 200 g de chocolat   | 100 g de sucre glace   | 250 g de corn-flakes  |

## Ustensiles :

|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier   | 1 cuillère en bois  | 1 assiette  | 1 balance   | 1 micro-ondes   | 1 frigo   |

## Préparation :

|          |   |   |
|----------|---|---|
| <b>1</b> |   | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.                                |
| <b>2</b> |  | Ajoute la végétaline.   |
| <b>3</b> |  | Fais fondre dans le micro-ondes.  |
| <b>4</b> |  | Ajoute le sucre glace et mélange bien.  |
| <b>5</b> |  | Ajoute les corn-flakes en remuant pour qu'ils soient bien enrobés de chocolat.        |
| <b>6</b> |  | Fais des petits tas sur l'assiette et laisse refroidir les roses des sables au frigo. |