

ROSES DES SABLES



Ingrédients :

- 150 g de corn flakes
- 130 g de sucre
- 140 g de beurre
- 250 g de chocolat noir

Préparation :

- peser les corn flakes et les réserver dans un saladier
- mettre dans le bol, le sucre et mixer 15 secondes à vitesse 10 et réserver
- puis mettre dans le bol, le chocolat en morceaux et le beurre et mixer 5 secondes à vitesse 6
- à l'arrêt de la minuterie, faire fondre 5 minutes à 50° à vitesse 1
- ajouter ensuite le sucre glace et mélanger 10 secondes à vitesse 3
- verser ce mélange sur les corn flakes puis mélanger délicatement à l'aide d'une spatule de manière à ce que tous les flocons de céréales soient enrobés
- laisser reposer une dizaine de minutes pour que le chocolat commence à figer
- réaliser alors de petits tas à l'aide de deux cuillères sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson
- laisser figer complètement avant de déguster

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Saveurs d'enfance "

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>