

## Les roses des sables

Pour réaliser de jolies roses des sables, il te faut :

150 g de corn-flakes (pétales de maïs)  
200 g de Végétaline  
250 g de chocolat noir spécial dessert  
200 g de sucre glace



Demande à un adulte de faire fondre la Végétaline à feu doux dans une casserole. Casse le chocolat en morceaux, puis demande à un adulte de le verser dans la casserole qui contient la Végétaline (attention aux projections). Ajoute le sucre glace. Remue avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verse alors les corn-flakes. Mélange. Demande alors à un adulte de retirer la casserole du feu. Sur une feuille d'aluminium, avec une cuillère à café, fais des petits tas. Laisse refroidir ; la préparation doit se solidifier. Décolle les roses des sables avec la pointe d'un couteau.

