

ROSES DES SABLES

Ingrédients :

- du chocolat noir
- des corn flakes
- des amandes en bâtonnets
- du sucre glace (1 à 2 c. à soupe)
- facultatif : de la végétaline (1 à 2 c. à soupe)

A avoir dans ses tiroirs : des caissettes de présentation en papier

Préparation :

Faire fondre du chocolat noir au bain marie. Ajouter de la végétaline (pour donner du brillant) et du sucre glace. Otter du bain marie et ajouter, peu à peu et en alternant, des corns flakes et des amandes en bâtonnets, jusqu'à ce que tout le chocolat soit absorbé.

Mettre alors dans des caissettes de présentation et laisser refroidir.

Conservation :

Dans une boîte en ferraille.