Roses des Sables

Pour une trentaine de roses des sables :

- **100 g de corn-flakes**
- **50 g de beurre ou margarine**
- **150 g de chocolat noir ou au lait**

1. Dans une casserole, ajouter le chocolat et le beurre.
2. Faire fondre le tout à feu doux jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et bien brillant.
3. Verser le chocolat sur les corn-flakes et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
4. Remplir avec la préparation des petites caissettes en papier ou bien façonner des galettes.
5. Mettre au froid et laisser reposer au moins 2 heures avant dégustation : c'est prêt !

    Vous pouvez personnaliser ces roses, notamment pour Pâques en déposant des petits œufs dessus et en saupoudrant légèrement de sucre glace !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !