









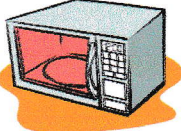

ROSES DES SABLES



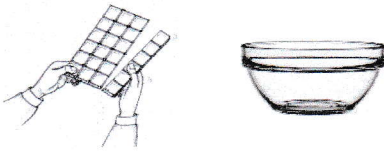
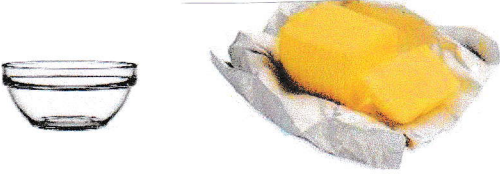
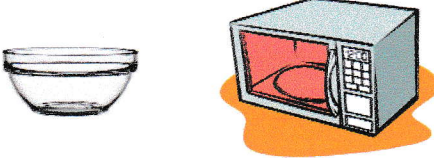


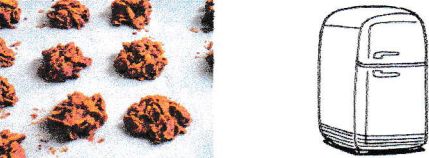
Ingrédients :

			
60 g de beurre	200 g de chocolat	50 g de sucre glace	100 g de corn-flakes

Ustensiles :

					
1 saladier	1 cuillère en bois	1 plaque	1 balance	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

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