

ROSES DES SABLES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 200g Chocolat noir
- 80g Beurre demi-sel
- 150g Cornflakes

Préparation:

- Tapisser une plaque de four de papier cuisson
- Mettre le chocolat et le beurre dans le bol râper 5 sec / vitesse 10.
- Racler les parois à l'aide de la spatule en silicone.
- Faire cuire 5 min / 60° / vitesse 1
- Insérer le fouet: Fouetter 2 min / sens inverse / vitesse 1 en ajoutant les cornflakes petit à petit part l'orifice du couvercle.

Retirer le fouet.

- Répartir le contenu en petits tas sur la plaque à l'aide de deux cuillères à soupe. Laisser prendre au frigo 30 minutes
- En été garder au frigo