

SAPIN DE NOËL AUX ROSES DES SABLES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Chocolat Noir
- 80g Beurre
- 150g Cornflakes

Préparation:

- Tapiser 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 par l'orifice du couvercle. Retirer le fouet.
 - Sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson .Former des tas à l'aide d'une cuillère, prélever la pâte puis faire des tas du plus grands au plus petits. Les aplatir avec la cuillère ils doivent faire 1/2 cm de hauteur
 - Placer au frais pendant 1h soit au frigo ou dehors si vous êtes en hiver ;)
- Une fois que le chocolat a durcit.
- Faire fondre feu doux 50g de chocolat noir dans une petit casserole pour pouvoir coller les étages du sapin.
- A l'aide d'une CC placer un peu de chocolat au milieu du plus gros biscuit puis placer le biscuit de la taille suivant par dessus ainsi de suite jusqu'à la pointe du sapin. Saupoudrer de sucre glace