



## Les Roses des sables en chocolat

publié le 15/05/2014 - mis à jour le 04/10/2024

Nouvelle gourmandise au club : les roses des sables !

pour environ 24 très grosses roses, il te faut

- ▶ 150 g de végétaline
- ▶ 150 g de chocolat
- ▶ 112 g de sucre glace
- ▶ 375 g de corn flakes

Tu fais fondre le chocolat et la végétaline en mélangeant bien. Hors du feu, tu ajoutes le sucre, et tu renverses le tout dans un grand saladier où tu auras préalablement versé tes corn flakes. Sur une plaque, tu mets du papier de cuisson et tu fais des tas. 2 heures minimum au frigo, puis HUMMMMM !

### Portfolio



Académie  
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.