

Rose des sables

La rose des sables est une pâtisserie d'origine française dont l'aspect est similaire aux roses des sables, roches qui se trouvent principalement dans les déserts.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h00

Temps total : 00h15

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g. de chocolat au lait
- 100 g. de pétale de maïs

Préparation

1. Couper le chocolat en petit morceau.
2. Faites le fondre au bain marie.
3. Une fois le chocolat fondu, y incorporer les pétales de maïs puis mélanger.
4. Sur une plaque recouvert d'une feuille de cuisson, y placer des petits boules que vous aplatirez.
5. Mettre au frigo pendant au moins 4h.
6. Bon appétit. Un gouter à réaliser avec les enfants !