Les roses des sables

Préparation : 20 minutes	Cuisson : 10 minutes	Quantités : 25 roses des sables

Ingrédients

- 100 grammes de sucre glace

- 125 grammes de végétaline

- 200 grammes de chocolat pâtissier

- 500 grammes de corn flakes

Ustensiles

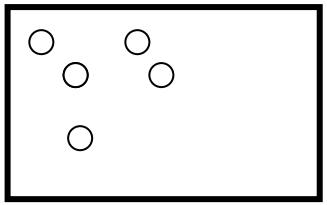
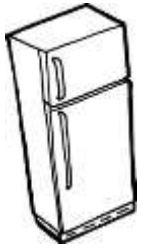
- Un petit saladier et un grand saladier

- des cuillères à soupe et à café et un couteau

- une balance ménagère

- du papier cuisson et une plaque de four

- Un frigo

1 – Coupe la végétaline et le chocolat en morceau. Mets les morceaux dans le petit saladier et fais fondre au micro-onde. 	2 – Ajoute 100 grammes de sucre glace et mélange.
3 – Mets les céréales dans un grand saladier et verse le mélange chocolat par-dessus. **Attention ne mets pas tous les céréales en même temps ! Rajoutes-en après s'il reste du chocolat liquide dans le fond du saladier.**	4 – Mélange bien.
5 – Fais des petits tas sur la plaque en t'aidant des petites cuillères. 	6 - Mets au frigo quelques heures.