**ROSES DES SABLES**



**AU NUTELLA**

**INGREDIENTS**

**(POUR environ ENTRE 15 ET 20 Roses des sables)**

… Libre à vous de modifier les proportions ou d’opter pour le chocolat noir  :-)

* Chocolat au lait pâtissier : 90 G
* Nutella : 120 G
* Corn flakes : 100 G
* Caissettes : petites ou moyennes selon taille souhaitée des roses des sables

**ETAPE 1 par Aloïs**



* Faire fondre le mélange chocolat/Nutella dans une casserole à feu doux
* Une fois cela fondu, ajouter les corn flakes. Mélanger délicatement.

(Ni beurre ni lait en rajout, au risque de ramollir les corn flakes   )

**ETAPE 2 par Aloïs**

* Déposer des petits tas de cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé ou dans de petites caissettes.



* Placez au congélateur pour 2 heures avant de déguster.
* **Régalez-vous !!!**
* Puis on peut les conserver au frigo (s’il en reste !)