

# Cuisine des roses des sables

Les roses des sables sont des biscuits faits de pétales de maïs soufflé, enrobées de chocolat... Un vrai délice, très facile à préparer ! On les appelle ainsi parce qu'elles ressemblent aux roches qui portent le même nom. Ces dernières se forment souvent dans les déserts de sable et ressemblent à des roses.

## Matériel nécessaire



1 grande casserole



du papier d'aluminium



1 cuillère à table



1 grande cuillère en bois  
ou en plastique



1 plaque à biscuits

## Ingrédients



150 g ( $\frac{3}{4}$  de tasse) de  
margarine ou de beurre



250 g de chocolat noir,  
au lait ou blanc

200 g (2 tasses) de sucre  
glace (ou sucre à glacer)

150 g (environ 1 tasse) de pétales  
de maïs soufflé (corn flakes)

## Préparation

- Commence par faire fondre la margarine ou le beurre dans la casserole et ajoute progressivement le chocolat en morceaux. Remue sans arrêt avec la grande cuillère pour éviter que tes ingrédients collent au fond du récipient.
- Une fois que tu as obtenu un mélange bien homogène, ajoute le sucre glace tout en remuant. Au final, tu dois obtenir un mélange assez liquide (ajoute un peu de margarine au besoin).

## Préparation (suite)

- Retire la casserole du feu et ajoute progressivement les pétales de maïs en remuant avec la grande cuillère, sans trop écraser les céréales.
- Recouvre la plaque à biscuits d'une feuille de papier aluminium.
- Avec la cuillère à table ou tes doigts, prends un peu de ton mélange et dispose-le en petits tas sur la feuille d'aluminium.
- Une fois toutes tes roses formées, laisse-les refroidir 1 h à l'air libre ou au réfrigérateur afin qu'elles se solidifient.
- Avant de les laisser refroidir, tu peux saupoudrer tes roses de sucre glace ou de noix de coco râpée.

Tes roses des sables sont prêtes à déguster ! Tu pourras les conserver quelques jours au réfrigérateur... Surtout prends bien garde de ne pas les laisser à la chaleur car elles risquent de fondre et de se désagréger.