

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Roses des sables de mon enfance



200 g de chocolat pâtissier
80 g de végétaline + 20 g de beurre
2 CS de sucre glace (pour que les roses croustillent encore +)
200 g de Corn flakes glacés sucrés (j'ai testé des natures, mais c'est moins bon !)

Dans un faitout, faites fondre la végétaline et le beurre sur feux doux (ou au bain-marie). Ajouter le sucre glace et le chocolat coupés en carrés.



Une fois que le chocolat est bien fondu, vous obtenez une "sauce au chocolat" à laquelle vous incorporerez les corn flakes d'un seul coup....



Touillez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que toutes les pétales soient enrobées de cette sauce chocolat.
Disposez des petits tas, soit dans des moules Flexipan, soit sur du papier alu et mettre au frais un moment (compter 1/2 h à 1 h)....le temps que tout se fige grâce à la végétaline.

