

Roses des sables



Ingrédients nécessaires

pétales de maïs : 200g
sucre glace : 80g
beurre : 200g
chocolat : 300g

Préambule

On trouve des roses des sables dans le désert, mais avec Lapinou, tu vas en cuisiner qui se mangent. C'est beaucoup plus amusant !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire fondre le chocolat et le beurre dans une grande casserole, à feu doux.



Etape 2

Enlève la casserole de la plaque et ajoute le sucre glace. Mélange soigneusement.



Etape 3

Verse ensuite tes pétales de maïs dans le chocolat fondu et remue doucement, sans les casser. Toutes les céréales doivent être recouvertes de chocolat !



Etape 4

Utilise une cuillère à soupe ou à café pour faire de petits tas sur une feuille de papier aluminium placée sur un plat (ou une assiette).



Etape 5

Tu as sans doute envie de dévorer tes roses des sables tout de suite, mais elles doivent reposer au moins 10 minutes au réfrigérateur.

Sois patient et dès que ce temps est écoulé, tes roses des sables sont prêtes. Bonne dégustation !

