

Roses des sables au chocolat au lait



Confiseries **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 3 mn

Je suis aussi satisfaite que pour mon premier essai (mes roses des sables étaient alors au chocolat blanc).

Ingrédients

- 250 g de chocolat pâtissier au lait
- 100 g de beurre
- 350 g de céréales non sucrées

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre puis ajoutez le chocolat en morceaux. Remuez pour que les deux ingrédients se mélangent bien. Mettez le tout dans un saladier et ajoutez les céréales de votre choix. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Faites des boules avec une cuillère du mélange et disposez-les soit dans des caissettes en papier, soit sur du papier sulfurisé. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespititesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

