



Confiseries, friandises, chocolats

Roses des sables aux amandes



2h15 **10 min** **5 min** **2h** **320**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Chocolat noir**
60 g **Amande(s) effilée(s)**
20 g **Céréales**
40 g **Beurre**

Étape 1

Les étapes

- 1 Couper le chocolat et le beurre en petits morceaux.
- 2 Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu très doux.
- 3 Le chocolat est un produit délicat, il faut le surveiller lors de la cuisson afin qu'il ne brûle pas. On peut également le faire fondre au bain-marie.
- 4 Retirer du feu et laisser refroidir légèrement
- 5 Ajouter les céréales et les amandes et mélanger.
- 6 Avec une cuillère à soupe, faire des tas et les disposer en les espaçant sur une feuille de papier aluminium ou une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Ne pas trop serrer les roses des sables car elles s'étalent un peu en se solidifiant.
- 8 Une fois que le chocolat a pris, détacher les roses des sables avec un couteau et les placer au réfrigérateur ou dans un endroit frais au moins une heure.