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 à pris, détacher les roses des sables avec un couteau et les placer au réfrigérateur ou dans un endroit frais au moins une heure.