



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Roses des sables au chocolat blanc



**1h15** **15 min** **0** **1h** **502**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les roses des sables au chocolat blanc

250 g **Chocolat blanc**  
20 g **Beurre**  
8 pincée(s) **Quatre-épices**  
125 g **Céréales**

### Étape 1

#### Les étapes

- 1 Faire fondre au bain marie le chocolat avec le beurre sur feu très doux sans y toucher.
- 2 Dès que le chocolat est fondu, retirer du feu et mélanger. Laisser tiédir.
- 3 Ajouter les céréales et les épices. Mélanger de nouveau pour les enrober de chocolat.
- 4 Sur la feuille de papier sulfurisé, déposer des petits tas de 4 cm de diamètre environ.
- 5 Pour dresser facilement les roses des sables, utiliser les 2 cuillères à soupe : l'une pour prélever le mélange et l'autre pour pousser.
- 6 Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que les roses des sables durcissent.
- 7 Si la pièce est trop chaude, placer les friandises au réfrigérateur pendant 5 à 10 minutes.