



Confiseries, friandises, chocolats

Roses des sables au chocolat blanc



1h15 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

502

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.