

Roses des sables

<https://lebocaldemaitrepoisson.fr>



Pour faire des roses des sables, tu as besoin de :

60 grammes de beurre salé

100 gramme de pétales de maïs

150 grammes de chocolat dessert

Une cuillère à soupe de perles de sucre colorées

Préparation :

- 1) Verser le beurre et le chocolat dans un récipient.
- 2) Faire fondre le mélange au micro-ondes (trois fois 30 secondes) pour obtenir une sauce bien lisse.
- 3) Verser la sauce beurre-chocolat sur les pétales de maïs et mélanger le tout pour que les pétales soient bien enrobés.
- 4) Réaliser des petits tas à l'aide d'une cuillère ou utiliser des emportes-pièces pour donner des formes originales.
- 6) Saupoudrer les roses des sables avec les perles de sucres colorées.
- 5) Placer au réfrigérateur pendant deux heures pour que les roses se solidifient.

Bon appétit !!!

Roses des sables

<https://lebocaldemaitrepoisson.fr>



Pour faire des roses des sables, tu as besoin de :

60 grammes de beurre salé

100 gramme de pétales de maïs

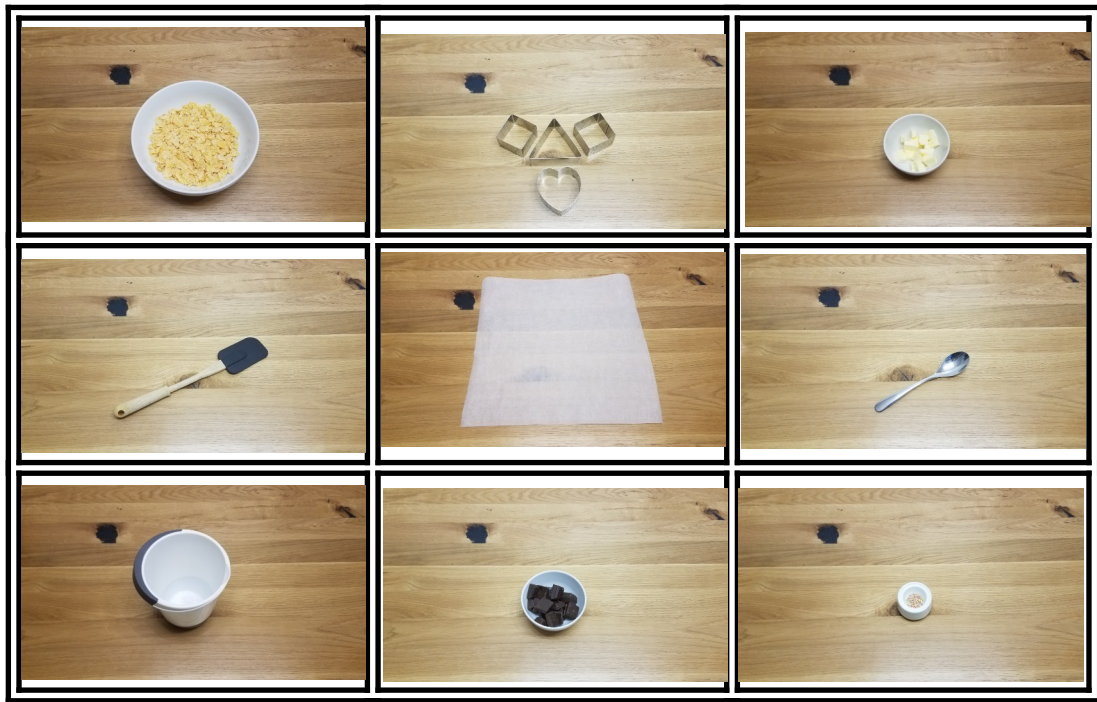
150 grammes de chocolat dessert

Une cuillère à soupe de perles de sucre colorées

Préparation_:

- 1) Verser le beurre et le chocolat dans un récipient.
- 2) Faire fondre le mélange au micro-ondes (trois fois 30 secondes) pour obtenir une sauce bien lisse.
- 3) Verser la sauce beurre-chocolat sur les pétales de maïs et mélanger le tout pour que les pétales soient bien enrobés.
- 4) Réaliser des petits tas à l'aide d'une cuillère ou utiliser des emportes-pièces pour donner des formes originales.
- 6) Saupoudrer les roses des sables avec les perles de sucres colorées.
- 5) Placer au réfrigérateur pendant deux heures pour que les roses se solidifient.

Bon appétit !!!



BEURRE SALÉ	RÉCIPIENT	PÉTALES DE MAÏS
SPATULE	PERLES DE SUCRE	PAPIER CUISSON
EMPORTE-PIÈCE	CHOCOLAT	CUILLÈRE

beurre salé	réipient	pétales de maïs
spatule	perles de sucre	papier cuisson
emporte-pièce	chocolat	cuillère

Roses des sables

<https://lebocaldemaitrepeisson.fr>



INGRÉDIENTS

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

USTENSILES

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------

	<hr/>
--	-------