

Galettes kornflakes au chocolat (ou roses des sables)

Ingrédients :

- 300g de chocolat
- 200g de végétaline
- 125g de sucre glace
- 1 paquet de kornflakes

Préparation :

Faire fondre le chocolat et la végétaline, ajouter le sucre glace, bien mélanger le tout.

Attendre que le mélange soit tiède pour ajouter les kornflakes.
Sur un papier, former des petits tas à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser refroidir une nuit au frais.

Petite astuce: vous pouvez aussi acheter des caissettes pâtisserie en papier de diamètre 50 mm. et les présenter ainsi sur le plat à gâteau.