

RECETTE DES ROSES DES SABLES



RÉALISATION DES ROSES DES SABLES :

Recette des roses des sables, pour découvrir une **recette provençale** pour Noël.

En Provence, le soir du "Gros souper"(réveillon de Noël), il doit y avoir 13 desserts sur la table : des fruits secs appelés "mendiants", du nougat, de la "pompe à l'huile", des oranges... et chaque famille ajoute sa tradition personnelle.

Dans notre famille, nous réalisons, des roses des sables pour le plus grand plaisir des petits et des grands...

Imaginez le plaisir de malaxer avec les mains des corn flakes dans du chocolat fondu !

Voici notre recette des roses des sales :

Dans un grand saladier, faire fondre 250 g de chocolat noir + 200 g de végétaline au micro-ondes. Ajouter 250 g de sucre glace, remuer et attendre que le mélange soit tiède pour pouvoir y glisser les mains sans se brûler. Ajouter 170 g de corn-flakes dans le mélange puis malaxer avec les mains jusqu'à ce que les pétales de corn-flakes soient recouverts de chocolat



Mettre aussitôt des petits tas dans des caissettes en papier. Laisser refroidir et déguster .

 Publiez la photo de la réalisation de votre enfant dans l'[espace Facebook Tête à modeler](#) , les amis et la famille pourrons ainsi laisser leur commentaires ! Rejoignez la **communauté Tête à modeler** et partagez vos astuces, vos idées ou vos créations.

Recette des roses des sables

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr