



# Roses des sables aux canneberges

## Ingrédients

- 90 g de chocolat noir mi-sucré pour cuisson
- 250 ml (1 tasse) de flocons de maïs non sucrés (Corn Flakes)
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges ou raisins séchés
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes ou d'amandes effilées



## Étapes de la préparation



**1** Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le chocolat dans un bol au bain-marie. Remue doucement avec une cuillère en bois.

**2** Dès que le chocolat est fondu, retire le bol du bain-marie. Ajoute les flocons de maïs, les canneberges et les pacanes (ou amandes). Remue doucement pour bien enrober.



**3** En te servant de deux cuillères à soupe, dépose des petits tas du mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin ou dans des petites caissettes en papier. Laisse ensuite durcir au frigo pendant au moins une heure.

