

Roses des Sables aux Noix et Noix de Cajou

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT AU LAIT	150g
- CORN FLAKES	75g
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	25g
- NOIX DE CAJOU	25g

Recette:

- Concassez les noix et les noix de cajou grossièrement puis faites-les griller dans une poêle avec le sucre semoule. Laissez caraméliser puis remuez hors du feu.
- Faites fondre doucement le chocolat au micro-onde : 350W – 2-3 minutes en mélangeant quelques fois.
- Ajoutez-y le mélange de noix caramélisées et concassées ainsi que les corn flakes. Homogénéisez le tout.
- Déposez ensuite des petits tas du mélange sur du papier sulfurisé et réservez au frigo 1 heure avant de déguster.



Remarque:

Pour 14-16 biscuits.