

ATELIER CUISINE

Cuisiner avec vos enfants développe leur intérêt pour les aliments et les saveurs ! C'est aussi une très bonne façon de les responsabiliser et de les inciter à participer aux tâches quotidiennes. Prenez donc un moment avec vos tout-petits afin de concocter un plat qui fera plaisir à tout le monde, et qui vous fera passer un moment privilégié ensemble. Nous vous proposons aujourd'hui une recette simple et facile : des roses des sables !



INGRÉDIENTS

- 2 tablettes de chocolat.
- 100 g de beurre.
- 50 g de sucre glace.
- 100 g de corn flakes.

PRÉPARATION

- Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Mélangez.
- Retirez du feu et ajoutez le sucre glace. Laissez refroidir 10 minutes.
- Ajoutez les corn flakes au chocolat et mélangez délicatement.
- À l'aide d'une cuillère, formez des petits tas et disposez-les sur un plat recouvert de papier sulfurisé.
- Réservez 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

ASTUCE

- Vous pouvez saupoudrer de noix de coco râpée.

Vous pouvez aussi utiliser du
chocolat blanc ou au lait!

