

reveusebleue2@hotmail.fr



Faire fondre au bain marie 200 grammes de beurre, remuez jusqu'à obtention d'une crème puis ajoutez 1 cuillère à soupe de café soluble + 300 grammes de chocolat noir de ***couverture de St Domingue en pistoles*** ou ***chocolat au lait de Ghana en pistoles*** (pour que le chocolat fonde plus rapidement). Cette préparation doit être lisse... Ajoutez 125 grammes de sucre glace et mélangez de nouveau Dans un grand saladier mettez y 180 grammes de corn flakes, versez la préparation au chocolat dessus, mélangez délicatement avec ***une spatule en silicone*** sans casser les corn flakes surtout qui doivent être bien enrobés
A vous de former des petits rochers à l'aide de 2 cuillères à soupe (cela est plus facile) et posez les sur votre ***plaque perforée Technicake*** + ***tapis cuisson silicone LEKUE*** (ce tapis évitera que les rochers collent) puis laissez les refroidir environ 15 minutes avant de les manger

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr