

# ***ROSES DES SABLES AU RIZ SOUFFLE***

## ***Ingrédients***

- + 150 gr de riz soufflé
- + 125 gr de chocolat à fondre (au choix blanc, noir, au lait, ou café)
- + 125 gr sucre glace
- + Cacao en poudre

## ***Préparation***

- + Faire fondre le chocolat au bain marie.
- + Ajouter le sucre glace et le riz soufflé. Mélanger.
- + Déposer des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, planter des pics en bois et placer au frais avant de servir afin que le chocolat durcisse à nouveau.
- + Décorer avec le cacao en poudre avant de servir.

Truc Voix du Béarn : On peu également saupoudrer de noix de coco râpée avant de placer au réfrigérateur.

Bon appétit