

Rose del deserto alla nutella

Le Rose del deserto alla nutella sono dei dolcetti facili e veloci che potete preparare insieme ai vostri bimbi per una merenda sfiziosa.

Ingredienti per 14 rose:

- 100 grammi di cioccolato al latte
- 120 grammi di nutella (2 cucchiari)
- 50 grammi di corn flakes



Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliato grossolanamente insieme alla nutella.

Quando si saranno fusi, togliere dal bagnomaria, aggiungete i corn flakes e mescolate delicatamente.

Preparate un vassoio con la carta forno

Distribuite delle cucchiariate di composto sulla carta forno, ponete le rose ottenute in frigorifero a rassodare per almeno un paio di ore.

Servite le rose del deserto alla nutella dopo il tempo di riposo e buon dolcetto a tutti