

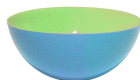
Les truffes de Bonne-Maman (1)

Relie les ustensiles :

Un saladier •



Une cuillère •



Une casserole •



Relie les ingrédients :

Du chocolat noir •



Du sucre •



Du beurre •



Un oeuf •



Du cacao •



Les truffes de Bonne-Maman (2)

- 200 grammes de chocolat noir.
- 60 grammes de beurre.
- 2 cuillères à soupe de sucre.
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à café de cacao



❶ Coupe le chocolat en petits morceaux.



❷ Mets-les dans une casserole.
Ajoute une cuillère à soupe d'eau pour que ça n'attache pas.
Fais fondre à petit feu.



❸ Lorsque c'est fondu, ajoute les 2 cuillères à soupe de sucre, et mélange.



❹ Ajoute aussi les 60 grammes de beurre, et continue à mélanger.



❺ Ajoute enfin le jaune d'oeuf, et mélange bien.

❻ Mets le tout au frais.

❼ Quand c'est assez durci, fais des petites boules que tu roules dans le cacao.



Bon appétit !