https://www.youtube.com/watch?v=I1ouwmfpzWI

Noms et prénoms: _____ date:_____ classe:_____

LES TRUFFES AU CHOCOLAT!

1. **Regarde la vidéo et complète l'activité dans l'ordre correcte.**

Les ingrédients :

90 grammes de chocolat noir
100 grammes de beurre.
2 jeunes d'œufs
1 sachet de sucre vanillé

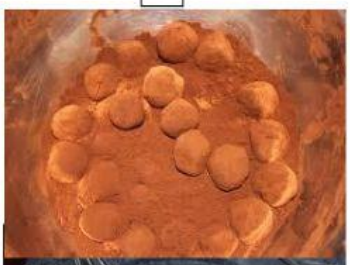
50 grammes de sucre glace
Du cacao en poudre
Des grains de sésame et du pralin doré

Ustensiles

une casserole
Une fouet
un saladier
Une assiette

Préparation :

1. **Prends** la préparation et fais des petites boules à la main.
2. **Ajoute** le beurre et le chocolat.
3. **Fais fondre** le chocolat avec le beurre dans une casserole avec un peu d'eau.
4. Mets les boules dans le cacao en poudre, puis dans une assiette. Ça y est!
5. **Place** le saladier au frigo pendant deux heures.
6. **Mélange** le sucre glace, le sucre vanillé et les jaunes des œufs dans le saladier, avec le fouet. Quand le mélange est blanc, c'est prêt !



Réponds par V(vrai) ou F(faux)

1. Pour faire les truffes il en faut 90 grammes de chocolat blanc. V F
2. On a besoin de 2 jeunes d'oeufs … V F
3. On utilise 100 grammes de beurre… V F
4. Il ne faut pas du sucre vanillé pour la préparation des truffes V F

LIVEWORKSHEETS

Vocabulaire nouveau :

Ingrédients :

Ustensiles :

Verbes :

LIVEWORKSHEETS