

1. Choisis le mot correct pour chaque étape de la préparation :

Ajoute

cacao en poudre

fais

fais fondre

Mélange

Place

Les Truffes au chocolat

Préparation



- 1 le chocolat et le beurre dans une casserole avec un peu d'eau.
- 2 le sucre glace, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs dans le saladier, avec le fouet. Quand le mélange est blanc, c'est prêt !
- 3 le beurre et le chocolat.
- 4 le saladier au frigo pendant deux heures.
- 5 Prends la préparation et des petites boulettes à la main.
- 6 Mets les boules dans le puis dans une assiette.

2. Relie les ustensiles et les ingrédients avec le dessin.

Ustensiles :

Un bol moyen



Une râpe



Un grand bol



Une Fourchette



LES INGRÉDIENTS

500 grms sucre glace



500 grms chocolat noir



75 grms du beurre



Du cacao en poudre



Deux œuf moyens



Un sachet de sucre vanillé

