



Les truffes au chocolat

**Tu aimes les chocolats ?
Voici une recette très facile
pour les fêtes de Noël.**

Ingédients

- 100 g de chocolat à cuire en morceaux
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de beurre en petits morceaux
- 1 cuillère à café de lait concentré
- Du cacao en poudre

PRÉPARATION

Mets la recette dans le bon ordre.

- ☐ 1 Roule ces boules dans le cacao et mets-les au frais.
- ☐ 2 Mets le chocolat dans un saladier et fais-le fondre au bain-marie.
- ☐ 3 Laisse refroidir et fais de petites boules avec la pâte..
- ☐ 4 Ajoute ensuite le beurre, le lait et le jaune d'œuf et mélange bien.
Tu dois obtenir une pâte épaisse.



**Voilà,
tes truffes
sont prêtes !
Maintenant
tu peux
te régaler !**