

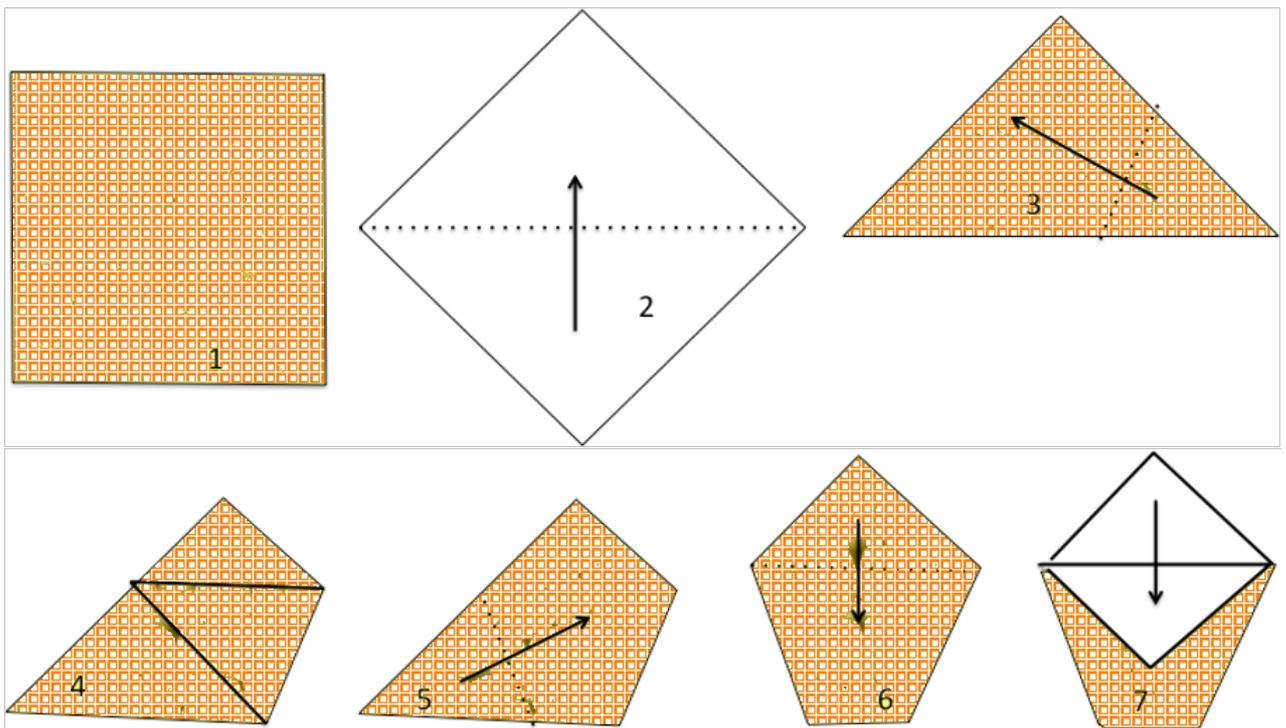
Des truffes en chocolat.

Faire la masse à truffes à l'avance. Les enfants rouleront les truffes et les décoreront.

- **Pour la masse :** (Recette issu du Croque' Menu. Editions scolaires 2006).
 - 150 g de chocolat (noir, lait, blanc...)
 - 100 g de graisse coco ou de beurre
 - Mettre dans un plat. Faire fondre à bain-marie ou au micro-ondes.
 - Brasser et mettre au frigo.
- **Pour décorer :** noix de coco rapée, vermicelles en sucre ou chocolat, copeaux en chocolat, sucre, sucre coloré...
 - Les enfants prennent une cuillère à thé pleine de masse à truffes.
 - Lui donner une forme de boule, puis la rouler dans les décors.

Un sachet

Avec du papier cadeau, glacé à l'intérieur. Couper des carrés.



Remplir avec les truffes. Fermer le sachet avec un petit scotch.

