

Les truffes de fête





Les truffes de fête

Pour 60 truffes, il te faut:



200 g. de cacao
sucré en poudre



1 petit verre
d'eau chaude



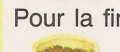
1 cuillère à café
de margarine



6 biscuits à la cuillère



200 g. d'amandes
en poudre



Pour la finition:

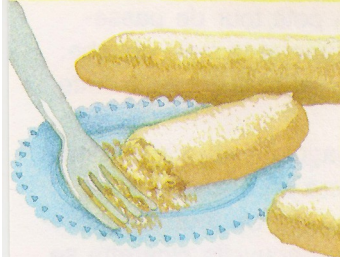
un peu de cacao
dans un bol



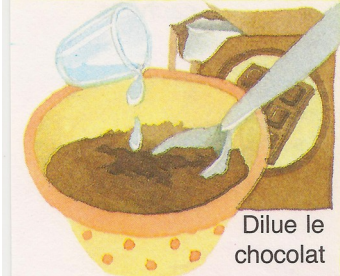
amandes entières
moitiés de noix
noisettes



quelques petits moules
en papier



1. Ecrase les biscuits avec
une fourchette.



2. Dilue le
chocolat
avec
un peu d'eau chaude.



3.



4.



6. Mets les truffes au frais
au moins 6 heures.



5. Décore les truffes avec
les fruits secs.



Avec une petite
cuillère ou tes doigts
propres, forme de petites boules
que tu rouleras dans le bol de
cacao.

	est un documentaire.	●
1. Ce texte	est une recette de cuisine.	●●
	est une histoire.	●●●
2. Combien faut-il d'eau pour faire ces truffes ?		
	Il faut 2 verres d'eau.	●
	Il faut 1 verre d'eau.	●●
	Le texte ne le dit pas.	●●●
3. Que faut-il faire en tout premier ?		
	Il faut écraser les biscuits.	●
	Il faut mélanger le beurre et le sucre.	●●
	Il faut diluer le chocolat avec de l'eau.	●●●
4. Avec quoi mélange-t-on le chocolat ?		
	On mélange avec du lait.	●
	On mélange avec de l'eau froide.	●●
	On mélange avec de l'eau chaude.	●●●
5. Quelle quantité de cacao doit-on prendre ?		
	Il faut 2 grammes de cacao.	●
	Il faut 200 grammes de cacao.	●●
	Il n'y a pas de cacao dans cette recette.	●●●
6. Quelle quantité d'amandes en poudre doit-on prendre ?		
	Il n'y a pas d'amandes en poudre dans cette recette.	●
	Il faut 600 grammes d'amandes en poudre.	●●
	Il faut 200 grammes d'amandes en poudre.	●●●

	6 heures	●
7. Tu dois mettre les truffes au frais...	1 heure	●●
	3 heures	●●●
8. Comment fais-tu les petites boules ?		
	avec un couteau ou une fourchette	●
	avec les doigts ou avec une cuillère	●●
	Le texte ne le dit pas.	●●●
9. Dans quoi faut-il rouler les boules ?		
	Le texte ne le dit pas.	●
	On les roule dans du cacao.	●●
	On les roule dans du beurre.	●●●
10. Combien de temps doit-on cuire les truffes ?		
	On les cuit pendant 6 heures.	●
	On ne doit pas cuire les truffes.	●●
	On les cuit pendant 4 heures.	●●●
11. A quoi servent les noisettes et les noix ?		
	Le texte ne le dit pas.	●
	Elles ne servent à rien.	●●
	Elles servent à décorer les truffes.	●●●
12. Quelle quantité de truffes peut-on faire avec cette recette ?		
	On peut faire 60 truffes.	●
	Le texte ne le dit pas.	●●
	On peut faire 14 truffes.	●●●

