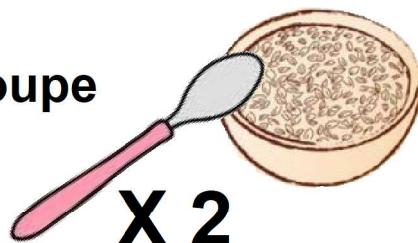


BOULETTES AU CHOCOLAT

100g de beurre ramolli



2 grosses cuillers à soupe
de flocons d'avoine



50 g de sucre



2 grosses cuillers à soupe de cacao.

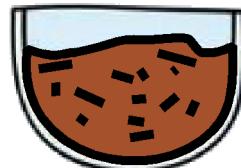
*Si tu décides de prendre
du chocolat en poudre déjà sucré,
ne rajoute pas les 50g de sucre .*



4 à 6 cuillérées à soupe de lait



Mélange tout cela à la main
pour former une pâte bien épaisse.



Ensuite, forme des boulettes et

roule-les dans du vermicelle de chocolat.

Si tu n'as pas de vermicelle, tu peux faire des petits copeaux de chocolat avec une râpe. Peut-être qu'un adulte pourrait t'aider car c'est un peu difficile !

Conserve-les dans un endroit frais avant de les déguster ! Hummm !

Cela ferait un beau cadeau !!!

