

Avec Sandrine, en cuisine, cette semaine, nous avons préparé des friandises de Noël :

LES MINI-BUCHES

24 boudoirs
100 g de chocolat noir
70 g de beurre
Un verre de lait
du sucre glace

1/ Mettre les boudoirs dans un sac en plastique et les réduire en miettes en roulant une bouteille dessus.

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.

2/ Mélanger le chocolat fondu et le lait puis ajouter les boudoirs. Malaxer avec les doigts.

Faire un long boudin.

3/ Mettre le boudin trois heures au réfrigérateur.

Le couper en petites bûches.

Rouler les bûches dans le sucre glace.



Avec Sandrine, en cuisine, cette semaine, nous avons préparé des friandises de Noël :

LES MINI-BUCHES

24 boudoirs
100 g de chocolat noir
70 g de beurre
Un verre de lait
du sucre glace

1/ Mettre les boudoirs dans un sac en plastique et les réduire en miettes en roulant une bouteille dessus.

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.

2/ Mélanger le chocolat fondu et le lait puis ajouter les boudoirs. Malaxer avec les doigts.

Faire un long boudin.

3/ Mettre le boudin trois heures au réfrigérateur.

Le couper en petites bûches.

Rouler les bûches dans le sucre glace.

