



# LES BOULES DE NEIGE

## des CE1 bilingues

Le mardi 6 décembre, nous avons réalisé des boules de neige. Avant de commencer, nous nous sommes bien entraînés à lire la recette!





© 2007-2010 Santa Claus





# BOULE DE NEIGE

## Ingrédients :

- 2 œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de chocolat
- 25g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 250g d'amandes en poudre

## Ustensiles :

- un grand récipient
- une balance ou un verre mesureur
- une cuillère en bois et un fouet
- une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson
- une boîte hermétique pour conserver les biscuits

## Préparation :

- 1) Râper le chocolat en copeaux
- 2) Battre au fouet le sucre glace avec les œufs.
- 3) Incorporer le chocolat, la farine, la cannelle et les amandes, mélanger et former une pâte homogène
- 4) A l'aide du sucre glace, former des boules de pâte et disposer sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- 5) Laisser sécher les gâteaux pendant 4 heures.
- 6) Préchauffer le four et enfourner à 140° pendant 12 minutes.
- 7) Laisser refroidir les boules de neige et les conserver dans une boîte hermétique.