

# OEUFS EN CHOCOLAT

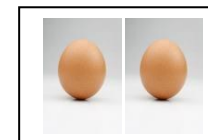
## USTENSILES :

- 🍷 Micro-onde
- 🍷 fouet
- 🍷 saladier



## INGREDIENTS :

- 🍷 1 tablette de chocolat
- 🍷 100g de Beurre
- 🍷 2 jaunes d'oeufs
- 🍷 80 g de sucre glace
- 🍷 1 sachet de sucre vanillé



## PREPARATION :

- Couper le chocolat en morceaux dans le saladier
- Le faire fondre au micro-onde avec un peu d'eau
- Couper le Beurre en petits morceaux
- Mélanger le Beurre au chocolat dans le saladier
- Ajouter dans le saladier les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Bien remuer
- Mettre au réfrigérateur pendant une heure

## FABRICATION :

- modeler de petites Boules avec le mélange au chocolat
- rouler les Boules dans le sucre glace

