

Chocolates truffles

Ingredients:

100 g muesli 100 g muesli

50 g sugar 50 g sucre

50 g butter 50 g beurre

50 g grated chocolate 50 g chocolat râpé

2 tablespoons orange juice 2 cuillères à soupe de jus d'orange

2 tablespoons chocolate powder 2 cuillères à soupe de cacao

1- Mix the muesli and sugar in a bowl

Mélange le muesli et le sucre dans un saladier

2- Rub the butter into the mixture with your fingers

Ajoute le beurre et mélange avec les doigts

3- Add the grated chocolat and orange juice. Mix the ingredients.

Ajoute le chocolat râpé et le jus d'orange. Mélange bien.

4- Flatten the mixture in a bowl. Refrigerate for eight hours.

Tasse le mélange dans le saladier. Mets au frigo pour huit heures.

5- Shape the mixture into small balls and roll in chocolate powder.

Forme des petits boules et roule-les dans le cacao.

Chocolate Easter nests

Ingredients - Make 12

225 g milk chocolate *225 g chocolat au lait*

85 g cornflakes *85 g corn flakes*

36 g mini chocolate eggs *36 mini-œufs au chocolat*

1- Melt the chocolate in a saucepan over a bain-marie.

Fais fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie

2- Stir the cornflakes into the chocolate.

Mélange les corn flakes et le chocolat.

3- Spoon the mixture into paper cases. Leave them to cool for one hour.

Verse le mélange avec une cuillère dans des moules en papier. Laisse refroidir une heure.

4- Add 3 mini chocolate eggs.

Ajoute 3 œufs en chocolat.