

CONCOURS de CHOCOLAT

Instructions :

Below is a recipe in French. To be in with a chance of winning the competition, you need to work out what the recipe is asking you to do, and then make it! Send me a fun photo or video of your chocolatey creation to hello@lachocolatrice.co.uk *, or post it on social media making sure to tag us to be in with a chance of winning!

Hints : All numbers are shown in red. There is some key vocabulary at the bottom to help you if needed, but if you're struggling use www.wordreference.co.uk for extra help – that's fine!

The prize : Chocolate – Lots of it! See our social media for more info!

*Photos / Videos emailed to La Chocolatrice may be posted on social media, unless you request otherwise.

Ingrédients

- ♥ **Quatre cents** grammes de chocolat au lait ou chocolat noir
- ♥ **Cent vingt-cinq** grammes de beurre
- ♥ **Cent vingt-cinq** grammes de sirop doré
- ♥ **Cent** grammes de petits chamallows
- ♥ **Deux cents** grammes de biscuits de votre choix
- ♥ **Deux cents** grammes de garniture de votre choix (e.g. noix, petits morceaux de honeycomb...)

La recette – Délicieuses Barres ChocoChamallows

1. Tapisser un moule à gâteau carré de **vingt** centimètres de large avec du papier cuisson et le mettre de côté.

2. Faire des petits carrés de chocolat.

3. Dans un grand bol, mettre les carrés de chocolat, le sirop doré et le beurre puis faire fondre **vingt** secondes au micro-ondes. Mélanger et répéter jusqu'à fondu.

4. Ajouter petits chamallows, les biscuits émiétés et les garnitures de votre choix.

5. Mélanger doucement et verser le tout dans le moule à gâteau.

6. Faire refroidir jusqu'à ce que ce soit pris. (environ **deux** heures). Couper en morceaux et déguster !

Bon Appétit !

Useful vocabulary

Mélanger = to mix

Se laver = to wash

Cuire = to cook

Ajouter = to add

Un moule à gâteau = cake tin

Verser = to pour

Incorporer = to mix / to incorporate

Retirer = to take out

Tapisser = to line / to paper

Refroidir = to cool down

Fondre = to melt (think about chocolate fondu – it's melted chocolate !)

Une cuillère = a spoon

Des carrés = squares / pieces

TOP TIP! If you don't want to make as much (because this recipe makes quite a lot!) halve the ingredients and be creative with the tin. I am not judging the competition on size, but I do love creativity! Ideally, I'd like to see something beautifully presented, looking yummy. I also want to see you've had fun!