

La CHOCOLATRICE

SCHOOL of CHOCOLATE

Une recette française

Instructions :

Below is a recipe in French.

This is not part of a competition but a great way to practice your French while making something tasty! If you do have a go and make something tasty, please don't forget to let me know. Send me a picture to hello@lachocolatrice.co.uk or tag me in a post on social media. I love to see your creations.

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!

Les Cookies

Les Ingrédients pour 15 pièces

- ♥ Cent Cinquante grammes de farine
- ♥ Quatre-Vingt-Cinq grammes de sucre
- ♥ Un pincée de sel
- ♥ Un Oeuf
- ♥ Soixante-quinze grammes de beurre mou
- ♥ Cent grammes de chocolat
- ♥ Un cuillère à café de levure chimique

La recette



1. Il faut se laver les mains avant de commencer.

2. Faire des petits carrés de chocolat.

3. Préchauffer le four à 180°C.

4. Dans un saladier, mettre le beurre, le sucre, et l'œuf entier et mélanger tout.

5. Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.

6. Pour former les cookies, utiliser deux cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres ; ils grandiront à la cuisson. Mettre les cookies sur du papier cuisson sur une plaque.

7. Cuire pendant **dix** minutes au micro-ondes.

8. Laisser refroidir pendant **quinze** minutes avant de déguster.

Bon appétit !

Useful vocabulary

Mélanger = to mix

Se laver = to wash

Cuire = to cook

Ajouter = to add

Préchauffer = to preheat

Incorporer = to mix / to incorporate

Refroidir = to cool down

Une cuillère à café = a teaspoon

Une cuillère de soupe = a tablespoon

Des carrées = squares / pieces

Le four = the oven

Le papier cuisson = baking paper

Une plaque = a tray