

# Boules de neige au chocolat et aux framboises

Demande à un adulte de t'aider et régale ta famille au dîner de Noël !

## Ingrédients

1 paquet de 250 g  
de fromage à la crème



1/4 de tasse de  
framboises écrasées



180 g de chocolat mi-sucré  
en morceaux



100 g de gaufrettes à la vanille

cacao



amandes broyées



sucre glace



## Recette

### La veille

1. Fais ramollir le fromage à la crème en le sortant du réfrigérateur une heure avant de commencer la recette.
2. Avec l'aide de tes parents, fais fondre le chocolat à feu doux dans une casserole. Surveille bien et remue souvent. Quand le chocolat est bien fondu, verse-le dans un saladier. Attention ! N'oublie pas d'éteindre le feu...
3. Quand le chocolat a un peu refroidi, mélange-le avec le fromage à la crème.
4. Écrase ensuite les gaufrettes et mélange les miettes avec les framboises, le chocolat et le fromage.
5. Place le saladier dans le réfrigérateur, tu feras la suite demain.

### Le lendemain

6. Prend un peu de mélange dans ta main et roule-le pour former une boule.
7. Roule chaque boule dans la garniture que tu préfères : le cacao, le sucre glace ou les amandes écrasées.
8. C'est prêt. Régale-toi bien !