

## Bûche de Noël

Cette recette vient de la grand-mère de ma maîtresse chérie!  
J'espère que ce gâteau te goûtera aussi.

*Avant de commencer à préparer le gâteau, n'oublie pas de bien te laver les mains. Et fais de ton mieux pour laisser la cuisine rangée.*

**Ustensiles nécessaires:** Bol pour mélanger les ingrédients, cuillère en bois, spatule en bois, feuille de papier argenté, plat rectangulaire, décorations de Noël.

### Ingrédients:

100g de chocolat en poudre, 100g de "bolachas Maria" \*, 250g de sucre, 50g de beurre, 1 œuf

\* *biscuits portugais*

### Pour la couverture:

. crème de chocolat à tartiner Tulicrème, Nuçrème ou une crème de chocolat faite maison

### Préparation:

1 - Bats l'œuf avec le sucre et le beurre (ramolli) et mélange bien.

2 - Ajoute le chocolat en poudre et mélange encore très bien.

3 - Coupe les "bolachas Maria" (ou le biscuit que tu as choisi) en morceaux et ajoute-les au mélange.

*Astuce: Tu peux malaxer avec tes doigts.*

4 - Coupe un rectangle de papier argenté dans la couleur voulue et dépose-le au fond d'un plat rectangulaire. Verse le mélange là-dessus.

5 - Donne à la pâte la forme d'un morceau de tronc d'arbre, en coupant en oblique les deux extrémités.

6 - Avec une spatule en bois, étale la crème à tartiner et avec une fourchette fais des traits pour imiter les veines du bois.

7 - Fais les décorations à ton goût avec des boules colorées, une petite branche (coupée) de houx, un noeud de ruban rouge ou jaune, etc.

8 - Mets ton gâteau au frigo jusqu'à l'heure de servir.

**Bon appétit !**

