

Boules de Coca

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|-------------|
| - NOIX DE COCO | 100 g râpée |
| - SUCRE SEMOULE | 50 g |
| - SUCRE VANILLE | 1 sachet |
| - OEUF(S) | 1 |

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'une spatule et d'une fourchette.
- Façonnez de petites boules avec les mains (Trempez vos doigts dans l'eau froide pour éviter que cela ne colle !).
- Préchauffez le four à 170°C.
- Enfournez sur du papier sulfurisé pendant 18 – 20 minutes selon la grosseur des boules.



Variante:

Lorsque les boules de coco sont froides, vous pouvez les tremper dans du chocolat noir fondu (la moitié de la sphère).

Remarque:

Pour 8 à 12 boules