

Petites boules à la noix de coco

Ingrédients (pour 12 boules environ) :

- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de lait concentré non sucré (une dosette)
- quelques gouttes de citron
- encore 1 cuillère de noix de coco râpée, dans une assiette plate



Ustensiles :

- un bol
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- une petite assiette plate
- 12 petites caissettes en papier (facultatives)
- une assiette (ou une boîte) pour déposer les 12 boules

Préparation :

1. Mettre le sucre glace et la noix de coco dans un bol.
2. Ajouter le lait concentré non sucré et quelques gouttes de citron pressé.
3. Mélanger avec une cuillère, pour obtenir une pâte.
4. Pour chaque boule :
 - a. Prendre un peu de pâte (une grosse noisette) avec une cuillère à café.
 - b. La rouler en boule entre ses mains.
 - c. La rouler ensuite délicatement dans la noix de coco pour la décorer.
 - d. La placer dans une petite caissette.
5. Laisser au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Se régaler !!

