

RECETTE BOULE NOIX DE COCO



Ingrédients pour env. 30 pièces :

100 g crème fraîche, 25 g beurre,
200 g chocolat blanc, 125 g noix de coco râpé,
30 amandes, 75 g noix de coco râpé pour l'enrobage,
caissettes en papier



RECETTE BOULE NOIX DE COCO

Les boules à la noix de coco sont la recette parfaite pour le temps de l'Avent. Elles sont rapides à réaliser et toute la famille se laisse tenter pour en manger même si c'est une autre période que Noël !

Préparation :

Commence par faire chauffer la crème fraîche avec le beurre. Puis tu rajoutes le chocolat que tu laisses fondre. Dès que le chocolat a bien fondu, tu rajoutes la noix de coco râpée et tu malaxes (mélanges) bien le tout.

Puis tu déposes cette masse qui est plus ou moins liquide pour env. 1 heure de le frigo pour faire durcir. Ensuite tu formes des petites boules dans lesquelles tu insères 1 amande au milieu.

Pour finir tu roules les boules dans la noix de coco râpée et tu les déposes dans les petites caissettes en papier - et voilà.

A conserver au réfrigérateur.



Ingrédients pour env. 30 pièces :

100 g crème fraîche, 25 g beurre,
200 g chocolat blanc, 125 g noix de coco râpé,
30 amandes, 75 g noix de coco râpé pour l'enrobage,
caissettes en papier