



Boulettes de noix de coco

Ingrédients :

100g de beurre

100g de chocolat

100g de sucre glace

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 cuillère à soupe de rhum (non utilisé en classe ;-)

2 cuillère à café de poudre de Moringa

80g de flocons de noix de coco

Préparation de la recette :

Couper le chocolat à cuire en petits morceaux. Faire fondre au bain-marie sans cesser de tourner à la spatule pour obtenir une pâte bien homogène.

Incorporer le sucre glace et l'extrait de vanille puis ajouter 50g de flocons de noix de coco, la poudre de Moringa et le rhum. Mélanger sans fouetter.

Laisser refroidir un petit peu tout en veillant à ce que votre mélange reste souple. Mettre ensuite au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Lorsque la préparation est devenue bien ferme, former des petites boulettes à l'aide d'une cuillère à café puis les rouler dans le reste des flocons de noix de coco.

Garder les boulettes au frais, jusqu'à consommation.

