

# Bonbons coco (La Réunion)

**Préparation: 25 minutes cuisson: 10 minutes.**

<b>75 gr de noix de coco rapée</b> 	<b>10 cl de lait</b> 	<b>100 grs de sucre roux</b> 	<b>Semoule fine</b> 
<b>5 c à s de lait concentré sucré</b> 	<b>1 gousse de vanille</b> 	<b>colorants alimentaires</b> 	

1. Versez la noix de coco dans un bol, arrosez avec du lait de façon à obtenir une pâte fluide.
  2. Ajoutez le sucre roux, l'intérieur de la gousse de vanille et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
  3. Chauffez une casserole et versez-y la préparation.
  4. Ajoutez le lait concentré, remuez et laissez chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre roux fonde.
  5. Baissez le feu et incorporez petit à petit de la semoule fine, jusqu'à ce que la pâte soit compacte et se détache des parois de la casserole.
  6. Entre deux ajouts de semoule, attendez un petit peu que celle-ci gonfle, sinon vous risqueriez de vous retrouver avec une pâte trop épaisse, retirez du feu.,
  7. Séparez votre pâte en autant de part que vous avez de couleurs, versez 2 gouttes de colorants par portions.
  8. Formez de petites boules dans vos mains que vous déposerez sur du papier sulfurisé.
- Laissez les bonbons sécher à l'air libre pendant au moins 12 heures, en les retournant de temps en temps