

Boules Coco lait concentré sucré, chocolat blanc, noix de coco



INGREDIENTS

200 g de lait concentré sucré
(soit la moitié d'une boîte)

100 g de chocolat blanc

200 g de noix de coco râpée

+100g de noix de coco râpée
environ

30 noisettes entières

PREPARATION *

1. Faire revenir à la poêle les noisettes pour les torréfier et pouvoir enlever la peau.

2. Faire fondre le chocolat blanc dans un peu de lait de concentré et quand il est complètement fondu, ajouter le reste et mélanger en ajoutant les 200 g de noix de coco. réserver au frais.

3. Prélever un peu de pâte coco et former une belle boule en y insérant une noisette.

4. Rouler dans la noix de coco avant que la boule ne soit sèche (au pire la mouiller dans un peu d'eau)