

# Boules Coco lait concentré sucré, gavottes, noix de coco



## INGREDIENTS

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

100 g de noix de coco râpée

+50g de noix de coco râpée  
environ

3 paquets de gavottes (soit 6  
crêpes dentelle)

20 amandes entières

## PREPARATION \*

1. Faire revenir à la poêle les amandes pour les torréfier.
2. Mélanger le lait concentré sucré et 100 g de noix de coco. Réserver au frais jusqu'à ce que le mélange "durcisse" un peu (la nuit si possible ou au moins 3 heures)
3. Ajouter les gavottes émiettées et former des boules en insérant une amande au milieu.
4. Rouler dans la noix de coco avant que la boule ne soit sèche (au pire la mouiller dans un peu d'eau)