



BOULETTES CHOCOLAT-COCO

5 MIN.
DE PRÉP.

20 MIN.
EN TOUT

67 KCAL
PAR PIÈCE

① Végétarien, Sans gluten | Lipides: 2 g, Glucides: 7 g, Protéines: 1 g par pièce

IL VOUS FAUT POUR 30 PIÈCES

Pâte

100 g	de flocons de noix de coco
50 g	de noisettes moulues
50 g	de mini-cube de chocolat
2 pincées	de sel
250 g	de lait condensé sucré

VOICI COMMENT FAIRE

Pâte

Mélanger les flocons de noix de coco, les noisettes, les mini-cubes de chocolat et le sel, incorporer le lait condensé. S'humidifier les mains et former env. 30 boulettes, puis les poser sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson

Faire cuire env. 15 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir, laisser tiédir, puis laisser refroidir sur une grille.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/16578/