

RECKETTES FESTIVES



Boules coco

INGRÉDIENTS POUR 24-36 BOULES

- 200 g de noix de coco râpée
- 2 dl de lait de coco
- 250 g de chocolat végane

PRÉPARATION 30 MIN + REFROIDISSEMENT 60 MIN

Dans un saladier, mélanger la noix de coco râpée avec le lait de coco, puis former des petites boules. Disposer les boules dans un récipient avant de les mettre au congélateur pour qu'elles raffermissent. Faire fondre le chocolat dans un bol au bain marie, puis y faire tourner les boules de coco jusqu'à ce qu'elles soient complètement recouvertes de chocolat. Les laisser refroidir sur une assiette.