



Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de pièce : 10 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 0 mn - Difficulté : Facile



Boules coco



> Préparation

- Préparation de la pâte : mélanger le tapioca, le lait de coco, le sucre cassonade, le sel. Faire chauffer.
- Mettre la pâte dans un bol et laisser refroidir une heure.
- Mélangez la noix de coco rapée et le sucre glace.
- Formez de petites boules à l'aide d'une cuillère à café, puis roulez-les dans le mélange noix de coco et sucre.

Ingrédients

- 50 g de tapioca
- 20 cl de lait de coco
- 60 g de sucre cassonade
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à café de sucre glace
- 4 cuillères à soupe de noix de coco rapée