



Menu

Cuisine Actuelle

Coni

Quelle recette recherchez-vous ?

Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr



© Syl d AB/Sucré salé



### Ingrédients

4 personnes x 4

- 250 g Farine
- 100 g Sucre
- 1 Gros oeuf
- 0,5 sachet Levure chimique
- 5 cl Huile
- 100 g Confiture d'abricot
- 100 g Noix de coco râpée

Calories = Moyen

Mon truc en plus

## Boule de neige coco

Facile

15 min

10 min

Moyen

### Étapes de préparation

- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez l'huile et mélangez puis versez la farine et la levure chimique. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Préchauffez le four à 180°C (th 6). Confectionnez des boules avec la paume des mains et déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 min.
- Trempez les boulettes dans de la confiture d'abricot chauffée puis dans la noix de coco râpée et dégustez !

### Astuces et conseils pour Boule de neige coco

Vous pouvez utiliser la confiture de votre choix pour parfumer les boules coco.

Mathilde Joannès