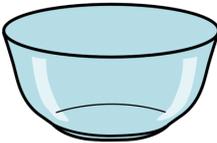
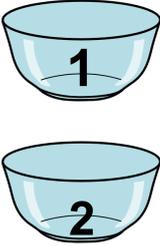


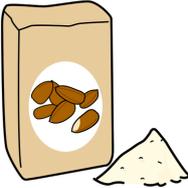


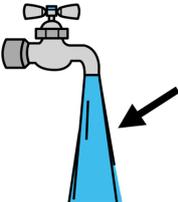
BOULES DE COCO

Matériel

1 grand saladier	2 petits saladiers	1 cuillère en bois	1 fouet	1 balance	1 plaque	four
						

Ingrédients

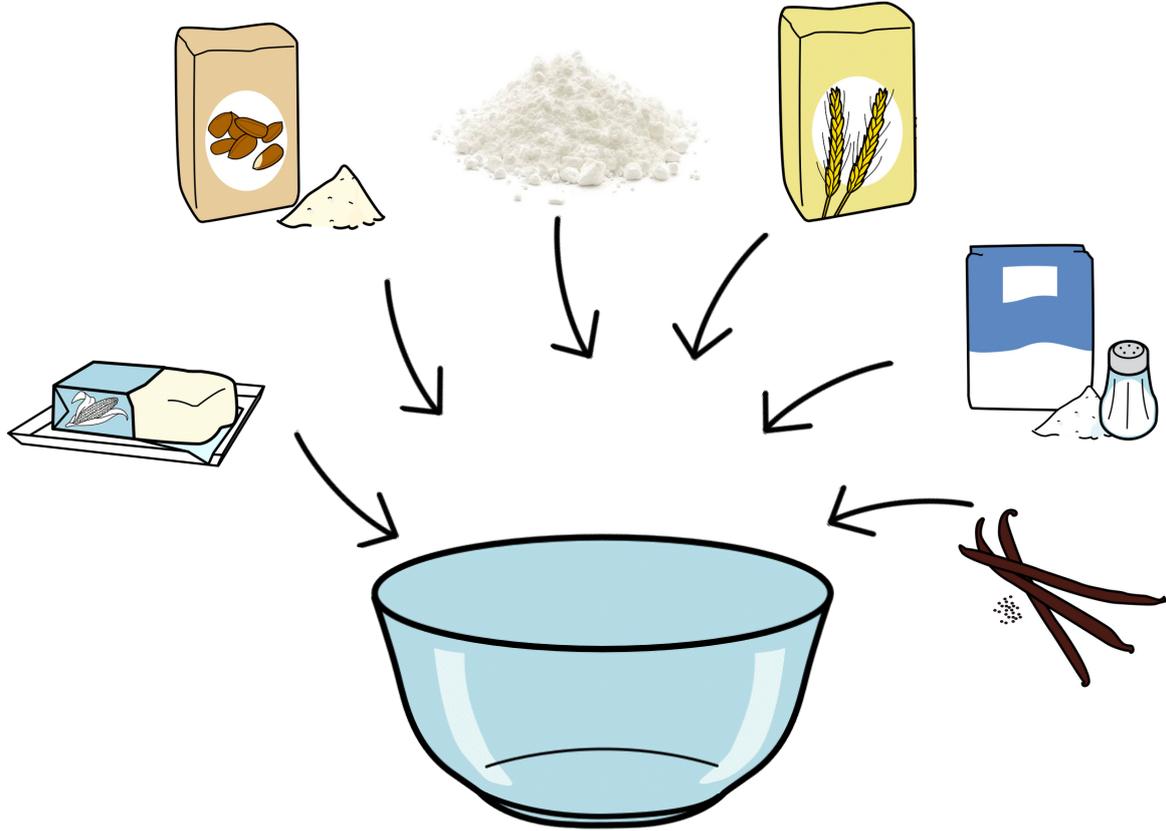
240 g de beurre végétal	70 g de poudre d'amande	135 g de sucre glace	470 g de farine	3 g de sel
				

5 g de vanille	50 g d'eau	confiture d'abricot	noix de coco	fleur d'oranger
				

Préparation:

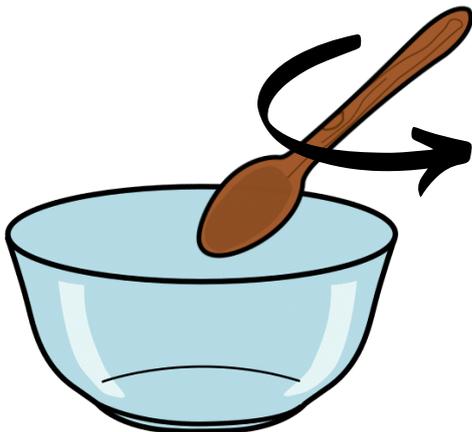
1

Dans un grand saladier.
Mélanger le beurre végétal + la poudre d'amande
+ le sucre glace + la farine + le sel + la vanille.



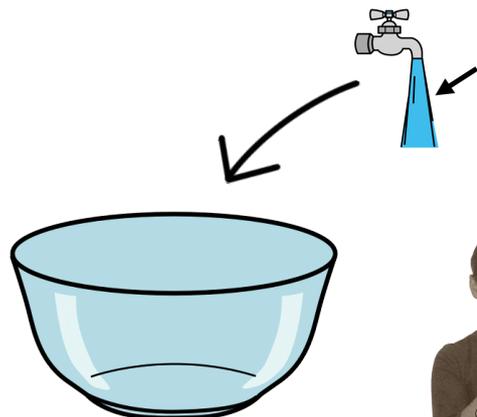
2

Remuer.



3

Ajouter petit à petit
l'eau.



4

Pétrir la pâte.



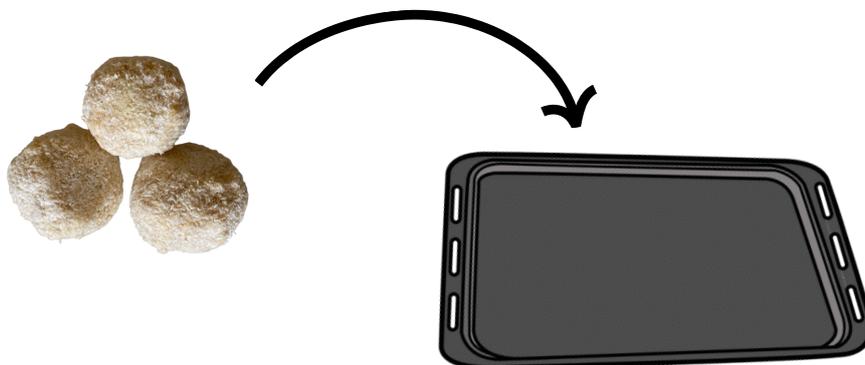
5

Avec ses mains, former des boules.



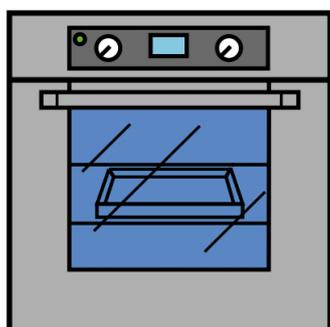
6

Sur une plaque qui va au four, placer toutes les boules.



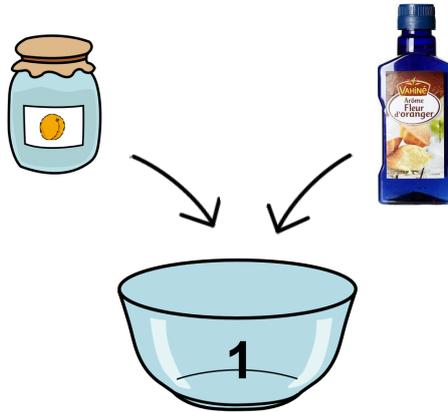
7

Mettre la plaque avec les boules au four pendant 20 minutes à 160 degré.



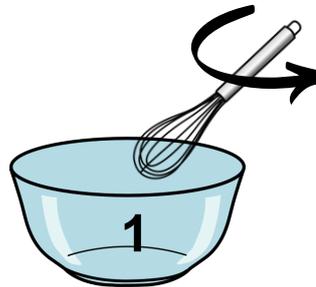
8

Dans un petit saladier (1),
mélanger la confiture d'abricot + la fleur d'oranger.



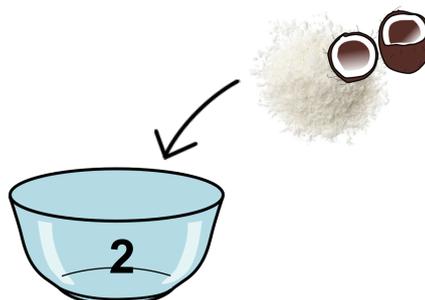
9

Fouetter le mélange confiture d'abricot + fleur d'oranger.



10

Dans un autre petit saladier (2),
mettre la noix de coco.



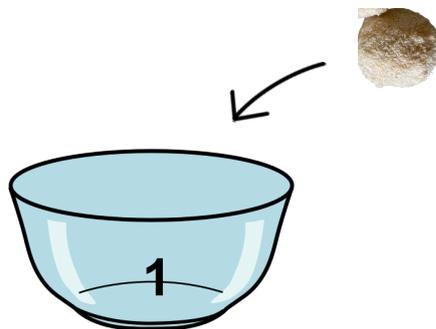
11

Attendre que les boules de coco refroidissent.



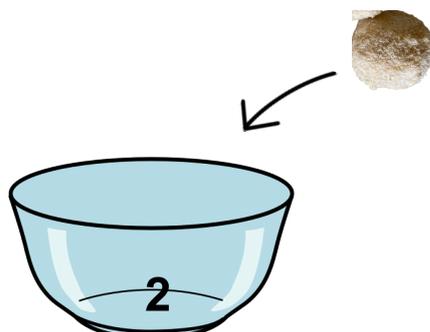
12

Tremper chaque boule dans le mélange confiture d'abricot + fleur d'oranger.



13

Tremper chaque boule dans la noix de coco.



Régalez vous !

