

BOULES COCO-NOISETTES



Ingrédients pour 10 à 12 boules :

- 125 gr de noisettes en poudre
- 100 gr de noix de coco râpée
- 1 œuf + 1 blanc
- 125 gr de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four sur th. 6 (180°).

Dans une jatte, mélangez la poudre de noisettes, 70 g de noix de coco râpée, le sucre, le sel et 1 œuf entier.

Façonnez cette pâte un peu collante en boules de la taille d'une grosse noix entre vos mains mouillées. Roulez-les dans le blanc d'œuf légèrement battu à la fourchette puis tournez-les dans le reste de noix de coco.

Déposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Faites cuire 10 min au four. Servez-les tièdes ou froides.