

# BOULES DE NEIGE !



## INGRÉDIENTS (POUR 15 BOULES) :

- 100 G DE NOIX DE COCO RAPÉE-
- 100 G DE SUCRE GLACE
- 1 BLANC D'OEUF OU UNE OU 2 CS DE SÉRÉ CRÈME ...
- DU PARFUM À PÂTISSERIE AU CHOIX (VANILLE)

## PRÉPARATION DE LA RECETTE :

DANS UN BOL, MÉLANGEZ LE SUCRE GLACE, LA NOIX DE COCO RAPÉE ET QUELQUES GOUTTES DU PARFUM CHOISI.

AJOUTEZ L'OEUF ET REMUEZ JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE CONSISTANTE.

METTEZ LA PÂTE À DURCIR PENDANT 1 H AU RÉFRIGÉRATEUR.

QUAND LA PÂTE EST ASSEZ DURE, FAITES DES BOULETTES ET METTEZ-LES SUR UNE ASSIETTE.

POUR FINIR, LAISSEZ-LES RAFFRAÎCHIR 1 H AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT DE LES SERVIR.

BON APPÉTIT!