



Petits gâteaux

Boulettes au coco



1h05 **30 min** **5 min** **30 min** **326**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

135 g **Farine**
15 cl **Eau**
3 goutte(s) **Colorant**
10 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour la garniture

40 g **Sucre(s) en morceaux**

Ingrédients pour l'enrobage

100 g **Noix de coco rapée**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine dans un saladier. Verser l'eau progressivement en mélangeant avec une cuillère en bois. Mélanger le tout afin d'obtenir une boule de pâte homogène.
- 2 Diviser la pâte en deux. Laisser un pâton blanc, ajouter au second le colorant alimentaire. Malaxer la pâte pour que le colorant soit bien réparti uniformément.

Étape 2

Façonnage des boulettes

- 1 Diviser la pâte en petites portions, en prévoir 4 par personne. Les rouler entre les paumes des mains pour obtenir 2 boulettes blanches et 2 boulettes colorées par personne.
- 2 A l'aide d'un couteau, casser le bloc de sucre en autant de petits morceaux que de boulettes.
- 3 Prendre chaque boulette dans le creux d'une main et l'aplatir légèrement en appuyant avec l'index.
- 4 Déposer un morceau de sucre dans ce creux et l'enfermer dans la pâte. Rouler entre les mains pour redonner à la boulette sa forme initiale.

- 5 Ranger les boulettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 3

Cuisson

- 1 Plonger les boulettes dans une casserole d'eau bouillante., baisser le feu pour que l'eau soit juste frémissante. Laisser cuire les boulettes pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface.
- 2 Cuire les boulettes par petites quantités, sinon elles risqueraient de coller entre elles.
- 3 Egoutter les boulettes avec une écumoire et les plonger immédiatement dans un saladier d'eau glacée pour stopper leur cuisson.
- 4 Une fois refroidies, les déposer sur du papier absorbant pour les sécher.
- 5 Rouler les boulettes dans de la noix de coco râpée, puis les servir.