

Petits gâteaux

Boules de coco au coeur chocolat


20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

201

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
boules de coco au coeur
chocolat**

7 cl **Lait de coco**
 7 c. à soupe **Noix de coco rapée**
 110 g **Farine**
 1 c. à soupe **Sucre glace**
 2 pincée(s) **Sucre semoule**
 1 **Chocolat noir**
 1 **Cacao en poudre**
 1 **Noix de coco rapée**

Étape 1

Réalisation des boules coco

- 1 Verser la farine de riz gluant dans un saladier, le sucre glace et la noix de coco râpée. Fouetter.
- 2 Verser doucement le lait de coco et fouetter pour obtenir une pâte homogène. Mélanger ensuite avec les mains.
- 3 A l'obtention d'une pâte bien homogène, la déposer sur le plan de travail.
- 4 Casser le chocolat noir en morceaux. Couper les carrés de chocolat en deux.
- 5 Couper la pâte en gros cubes de la même taille. Réaliser un creux dans chaque cube.
- 6 Déposer un morceau de chocolat dans le trou et refermer avant de façonner les boules.

Étape 2

Cuisson des boules coco

- 1 Verser de l'eau dans une casserole, ajouter le sucre semoule et porter à frémissement.
- 2 Déposer les boules avec une écumoire dans la casserole et pendant qu'elles cuisent, préparer un linge propre

pour les égoutter.

- 3 Lorsqu'elle remontent à la surface, c'est qu'elles sont cuites. A l'aide d'une écumoire, les débarrasser sur le linge propre.

Étape 3

Dressage

- 1 Préparer un bol avec de la poudre de noix de coco et un autre bol avec du cacao mélangé à de la poudre de noix de coco.
- 2 Rouler les boules coco en alternant les enrobages.
- 3 Déposer les boules sur une assiette de présentation, par exemple, sous forme de pyramide. C'est prêt.