

# Les coco-boules de neige

Il faut (pour 20 boules de neige) :

- 130 g de noix de coco râpée
- 150 g de lait concentré sucré
- Des bâtonnets en bois.

1 Dans un grand saladier, mélanger 100 g de noix de coco râpée et le lait concentré sucré afin d'obtenir une pâte épaisse.

2 Réserver la pâte une nuit au réfrigérateur.

3 Le lendemain, façonner les boules en prenant une petite quantité de pâte et en la roulant dans la paume de la main.

4 Rouler les boules dans le reste de noix de coco râpée.

5 Mettre une boule de neige au bout de chaque bâtonnet en bois et se régaler !

À conserver au réfrigérateur.

