



# Boules coco

 Préparation

**20 mn**

 Cuisson

**12 mn**

 Temps Total

**32 mn**

## Ingrédients / pour 8 personnes

300 g de noix de coco en poudre

150 g de sucre en poudre

3 blancs d'oeufs

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de sel

## PRÉPARATION / Boules coco

- 1 A l'aide du fouet, monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- 2 Lorsque le mélange commence à prendre, ajouter petit à petit les sucres (sucre en poudre et sucre vanillé). Incorporer aux oeufs en neige 250 g de poudre de noix de coco en remuant délicatement avec une spatule en bois. On doit obtenir une pâte épaisse et collante.
- 3 Pour chaque boule, prélever environ une cuillère à dessert de pâte, en faire une boule puis rouler celle-ci dans un récipient rempli de noix de coco en poudre.
- 4 Déposer délicatement les boules sur une tôle recouverte de papier de sulfurisé. Cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 12 minutes. Bien surveiller la cuisson.

### ***Pour finir***

Sortir du four, les disposer dans un plat et bien laisser refroidir avant de servir.