

BOULES A LA NOIX DE COCO

Ingrédients : 250 gr de farine
250 gr de maizéna
250 gr de sucre
250 gr d'huile
400 gr de noix de coco
4 œufs
1 sachet de levure
2 sachets de sucre vanillé
1 pot de confiture



- Battre les œufs et l'huile jusqu'à ce que cela soit crémeux
- Ajouter le sucre vanillé, la farine, la maizéna
- Mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante
- Former des boules
- Faire cuire à 180° pendant 10 minutes (préchauffer le four)
- Attendre que cela refroidisse
- Tremper dans la confiture puis la noix de coco