

# 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