

Pour 10 boules

25 g de tapioca

3 c. à café de sucre glace

10 cl de lait de coco



1 pincée de sel

30 g de cassonade

4 c. à soupe de noix de coco râpée



1

la pâte

Je mélange le tapioca, la cassonade, le lait de coco et le sel dans une casserole. Je demande à un grand de faire cuire.

2

le refroidissement

Je verse la pâte obtenue dans un bol. Je laisse refroidir pendant une heure.



3

le mélange
Je mélange la noix de coco râpée et le sucre glace dans une coupelle.



4

les boules

Je forme une boule de pâte avec une petite cuillère. Je la roule dans le mélange.



5

la présentation
Je fais une dizaine de boules et je les présente dans un joli bol.



Mmm, mais délicieuses...