

LES BOULES DE COCO

Ingrédients pour 10 boules :

					
25 g de tapioca	10 cl de lait de coco	4 c. à soupe noix de coco râpée	3 c. à café de sucre glace	30g de cassonade	1 pincée de sel

Ustensiles :

					
une casserole	une cuillère en bois	une table de cuisson	un bol	un saladier	une assiette

Préparation :

1		Dans une casserole, mélanger le tapioca , la cassonade, le lait de coco et le sel à l'aide d'une cuillère en bois. Faire cuire quelques minutes.
2		Verser la pâte obtenue dans un saladier et laisser refroidir une heure.
3		Mélanger la noix de coco râpée et le sucre glace dans un bol.
4		Former des boules de pâte et rouler les dans le mélange. Présenter les dans une assiette ou un plat.