



Boules chocolat / coco

Temps 10 min / recette pour 4 personnes

Temps de préparation 10 min

Temps de cuisson 0 min

Ingrédients:

250g gâteau sec



250g de chocolat



100g de beurre fondu



3 cuillère à soupe de lait



80g de noix de coco



3 cuillère à soupe de miel



100g de noisette



Préparation:

- Faire fondre dans une casserole : le chocolat, le miel, le beurre et le lait.
- Remuer jusqu'à avoir un mélange bien lisse.
- Incorporer les biscuits hachés à l'aide d'un robot ou à la force des mains et les noisettes.
- Verser le tout dans un saladier et mélanger bien tous les ingrédients
- Former des boules, enrobez-les de noix de coco et les déposer sur une plaque
- Les mettre au frigo pendant ½ heure

Régalez vous