

BOULES COCO



La recette de ces délicieuses boules coco est très facile à réaliser avec les enfants qui s'amuseront à former les petites boules et à les rouler dans la noix de coco. N'hésitez pas à fabriquer ces boules coco si vous faites un repas sur la cuisine asiatique ou alors si vous voulez faire découvrir le monde à votre famille en passant par le cuisine.

LES INGRÉDIENTS ENVIRON 10 BOULES COCO :

80 g de semoule fine 50 g de sucre en poudre 200 ml de lait de coco 130 ml d'eau 50 g de noix de coco râpée

LES ÉTAPES DES BOULES COCO :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Commencez par mélanger le sucre et la semoule ensemble. Faites chauffer le lait de coco à feu moyen dans une casserole en mélangeant. Lorsque le lait est à ébullition, baissez le feu. Ajoutez le mélange sucre/semoule petit à petit en continuant de mélanger. Continuer à mélanger sur le feu pendant 5 minutes. Transvasez le mélange dans un plat et laissez-le refroidir. Formez des boulettes avec vos mains ou à l'aide de cuillères et roulez-les dans la noix de coco râpée.

Vos boules coco sont prêtes ! À déguster tout de suite où à conserver au frais.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr