

RECETTE

Les Boules de Baseema au Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

12 pièces / 1 pièce par personne

1 tasse de semoule

1/2 tasse de noix de coco finement moulue

1/4 de tasse de sucre

2 cuillères à soupe de ghee

2 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à soupe de miel de glucose

180g de Nutella® (15g par personne)

2g de fruits frais (24g au total)

0,7g demi noix (8,4g au total)

Sirop de harissa :

1/2 tasse de sucre

1/2 tasse d'eau

1/4 de citron



Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler!

PRÉPARATION

- 1 Porter à ébullition le sucre et l'eau pour le sirop, puis réduire l'ébullition et laisser refroidir.
- 2 Mélanger la semoule, la noix de coco et une demi-tasse de sucre.
- 3 Mélanger le miel de glucose, le lait et le ghee, les faire chauffer un peu, puis les incorporer au mélange de semoule précédent.
- 4 Placer le mélange final dans de petits moules en silicone et mettre au four à une température de 170 degrés pendant 15 minutes.
- 5 Ajouter immédiatement le sirop sur l'harissa et laisser refroidir.
- 6 Ajouter du Nutella® et quelques noix entre chaque 2 ghribates.
- 7 Garnir de Nutella® et de noix.