

RECETTE

Boules de Noix de Coco avec du Nutella®

Moyen

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 20 PERSONNES

300g de farine (+ou- selon l'absorption)

135g de sucre

100g de beurre mou

2 oeufs

5g de levure chimique

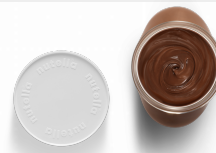
1 cuillère à café de zeste de citron

1 pincée de sel

300g de Nutella® (15g par portion)

200g de noix de coco râpée

5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger



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

PRÉPARATION

- 1** Dans un grand bol, ajouter le beurre ramolli (le faire sortir du réfrigérateur 1 heure avant pour le ramollir) et le sucre. A l'aide d'un fouet manuel, travailler le mélange jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajouter les deux œufs entiers à température ambiante et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste de citron et mélanger.
- 2** Tamiser la farine, la levure chimique et le sel, puis les ajouter en trois fois au mélange précédent. Travailler le tout à la spatule pour bien les incorporer jusqu'à obtenir une pâte souple, lisse et homogène.
- 3** Tapiser une plaque allant au four de papier sulfurisé, puis huiler les mains et façonner des petites boules d'environ 7 g de la taille d'une cerise. Les déposer sur la plaque en veillant à bien les espacer car elles vont gonfler à la cuisson.
- 4** Cuire les boules au four préchauffé à 180° pendant environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une légère couleur dorée par le bas. Ne pas les laisser trop longtemps car elles durciront plus tard.
- 5** Laisser refroidir les boules.
- 6** Répéter les mêmes étapes avec le reste de la pâte.
- 7** Coller deux boules de noix de coco avec un peu de Nutella®.
- 8** Enrober généreusement de noix de coco et arroser les petits gâteaux de Nutella®. Faire de même avec le reste des petits gâteaux.