



INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanille
- 5 œufs
- 90 g d'huile de tournesol ou colza
- 1 càs de fleurs d'oranger
- 500 g de confiture de fraise pour l'enrobage
- Noix de coco râpé pour l'enrobage



BOULES DE COCO By Binta®

PRÉPARATION

- 01** Mettre les ingrédients dans l'ordre dans un saladier pétrir la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène. Former des petites boules de la taille d'un gallo, puis réservez.
- 02** Pour la cuisson, utilisez une feuille de papier sulfurisé. Cuire 10 à 15 minutes à 180 degrés. Elles doivent être légèrement dorées en dessous. Réitérez l'opération sur l'ensemble de la pâte.
- 03** Une fois vos boules refroidies mélangez la confiture de fraise avec les 10 g d'eau. Enrobez une à une les boules uniformément dans la confiture puis la noix de coco.

BON APP !

