

RECETTE

# Kokosove Koule

(boules de noix de coco, mignardises tchèque)

## Ingrédients

- 100g de beurre
- 120g de sucre
- 120g de flocon ou son d'avoine
- 30g de cacao
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 60g de noix de coco pour l'enrobage



## Préparation

1. **Mélanger** tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
2. **Former** des petites boules de 2 à 3 cm
3. **Enrober** les boules dans la noix de coco en les roulant dedans
4. **Laisser sécher** 30min au réfrigérateur
5. **Déguster !**

Préparation **10 minutes**

Repos **30 minutes**

Pour **20 portions**

## Astuces

La version traditionnelle des Kokosove koule est à base de cacao mais il est possible de réaliser une variante à la vanille. Pour cela, il suffit de remplacer le sucre par du sucre à la vanille ou d'ajouter 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille et de ne pas ajouter de cacao à la préparation.