

CALENDRIER DE L'AVENT

Activités en famille : une façon différente de vivre l'attente

BOULES AU CHOCOLAT recette suédoise



Ingrédients :

Pour 20/25 boules

100 gr de beurre
150 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillères à soupe de cacao
2/3 cuillères à soupe d'eau
150 gr de flocons d'avoine
Noix de coco râpée

Préparation : 20 min

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur. Le mélanger avec le sucre. Ajouter le sucre vanillé, le cacao, l'eau et les flocons d'avoine et mélanger en une pâte homogène.

Former de petites boules d'environ 3 cm de diamètre et les rouler dans la noix de coco râpée.

A conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.