

Boules de neige ... (pour tous)



!!! Pas de bataille avec ces boules de neige !!!

... elles sont à manger !!!

Ingrédients :

- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de fromage blanc épais
- 100 g d'amandes râpées
- 70 g de sucre fin
- 100 g de noix de coco râpée



Dans un récipient, mets 100 g de fromage blanc épais.



Pèse le sucre (70 g) et verse-le sur le fromage .



Mélange bien.



Pèse 100 g d'amandes râpées.



Verse-les dans le plat...



et mélange bien !



Fais de belles boules en roulant de la pâte entre tes mains bien lavées.



Pour avoir des boules identiques, utilise une cuiller à café bien remplie comme mesure.



Puis prépare la noix de coco râpée.

!!! Pour cette étape, demande l'aide d'un adulte ou utilise un four à micro-ondes !!!



Fais chauffer de l'eau dans un récipient.

Quand l'eau est chaude place dans le récipient, comme sur la photo, un plat plus petit.



Casse le chocolat en morceaux et mets-les dans le petit plat . . .

Mélange . . . le chocolat va fondre petit à petit.



Ajoute quelques gouttes d'eau

Le chocolat doit couler !



Avec délicatesse, trempe chaque boule de pâte dans le chocolat.



Puis roule-la dans la noix de coco râpée.



Place chaque boule dans un moule en papier. Saupoudre-les d'un peu de noix de coco.

Place-les au frigo pendant plusieurs heures...

... les boules deviendront froides comme de la neige !

