



## Mes boules de neige

### Ingrédients :

- 400 gr de noix de coco râpée
- 400 gr de lait concentré sucré
- confiture
- eau de fleur d'oranger

### Préparation :

Mélanger la noix de coco et le lait concentré et faire des boules de la taille d'une noix.

Mettre au four à peine 10 mn, il faut que les boules restent blanches, elles vont se durcir dès qu'elles refroidissent. Pour le four, j'ai mis au Th 3/4, au four doux je dirai.

Lorsque les gâteaux sont cuits, les rouler dans la confiture à laquelle vous aurez ajouté un peu d'eau de fleur d'oranger.

Les rouler de suite dans la noix de coco râpée.

Mettre dans des caissettes pour le décor.

Bon appétit !