

Boulettes d'amande au chocolat à la tunisienne

Ingrédients



150g de poudre d'amande



200g de chocolat à cuire



1 boîte de lait concentré
sucré



1 sachet de sucre vanillé



1 paquet de petits beurre



100g de noix de coco

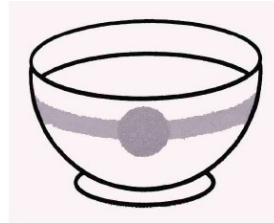


2 cuillères à soupe de lait



quelques gouttes d'eau de
fleur d'oranger

Matériel



1 saladier



1 verre



1 bol



1 casserole



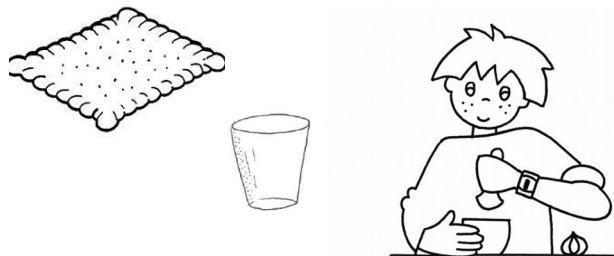
1 cuillère



1 assiette



1 grille



1. **Écraser** les petits beurrés dans un bol avec un verre.



2. Dans le saladier, **mélanger** les petits beurrés écrasés, la poudre d'amande, le lait concentré sucré et l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une boule de pâte. Mettre au frais pendant 15 minutes.



3. **Faire fondre** le chocolat avec 2 cuillères à soupe de lait.



4. **Façonner** des boulettes avec la pâte et les plonger dans le chocolat fondu. Déposer les boulettes sur une grille.



5. **Rouler** les boulettes au chocolat dans la noix de coco râpée.

**Déguster
BON APPÉTIT**