

Boules de neige

recette de la maman de Jade

ingrédients :

1 pincée de sel
de la confiture d'abricots ou de fraises
de la noix de coco rapée
1 sachet de levure chimique
1/2 sachet de sucre vanillé
2 œufs
175 g de sucre
20 cl d'huile
450 g de farine



Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger les œufs, le sucre et le sel
3. Puis ajouter l'huile, le sucre vanillé la levure et la farine en deux fois. La pâte doit



d'être lisse et souple.

4. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.



5. Former des petites boules et les disposer sur la plaque de façon espacée



6. Enfourner pendant environ 15 minutes. (les boules doivent être blond très clair.)



7. Chauffer la confiture au micro-onde pour la liquéfier. Plonger les boules dans la confiture chaude puis les rouler dans la noix de coco rapée.



8. Laisser refroidir.

Ces boules se gardent facilement plusieurs jours dans une boîte en fer bien fermée.

