



## **Mes boules choco/coco sans cuisson !**

### **Ingrédients :**

- **150 g de céréales (pétales de chocolat du type chocopops)**
- **200 g de chocolat pâtissier**
- **150 g d'amandes moulues**
- **150 g de noix de coco**
- **1 verre de lait**
- **noix de coco, billes multicolores, vermicelles colorés ...**

### **Préparation :**

Moudre les céréales.

Ici, il s'agit des céréales premier prix de Carrefour. C'est de ce modèle dont il s'agit.

Mélanger le tout : amandes, noix de coco, chocolat pâtissier fondu au micro ondes, le verre de lait et les céréales moulues.

Vous obtenez une pâte molle qui colle aux doigts. Si ce n'est pas le cas, rajoutez un peu de lait.

Mettre au frigo pendant 2 heures. Cela va faciliter la réalisation des boules.

Faire des petites boules et les rouler dans le décor que vous aurez choisi. Cela peut être de la noix de coco, des billes colorées ou des vermicelles ...

Mettre ensuite dans des caissettes et c'est fini ! Simple comme bonjour, n'est-ce pas ?