BOULES COCO STYLE RAPHAELLO

Ingrédients :

200 g de lait concentré sucré
100 g de chocolat blanc fondu (de la bonne qualité)
200 g de noix de coco râpée
25 noisettes entières (je n'en ai pas mis)
un peu de noix de coco râpée pour enrober

Préparation :

Mélangez le lait concentré sucré avec le chocolat fondu puis incorporez la noix de coco râpée.
Laissez reposer au frais 3 heures.
Pendant ce temps faites griller les noisettes dans une poêle puis laissez-les refroidir.
Sortez votre préparation du frigo puis formez des petites boules à l'intérieur desquelles vous placerez une noisette grillée.
Roulez chaque boule dans le lait concentré puis dans la noix de coco râpée.

Placez dans des caissettes (ou pas, si vous n'en avez pas comme moi, mais c'est plus joli) et réservez au frais.