

CHOUETTE RECETTE

Il vous faut :

- 1 sachet de figes sèches moelleuses
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- une dizaine de petits-beurre
- 6 biscuits roses de Reims
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 2 cuillères à soupe de vermicelles en chocolat

Les petites boules D'ÉNERGIE!



1 Mixez les biscuits de Reims pour les réduire en poudre, puis versez dans une soucoupe. Dans deux autres soucoupes, versez la poudre de coco et les vermicelles.



2 Dans le bol du robot, déposez les figes coupées en 4, le cacao et les petits-beurre. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.



3 Détachez des boules de pâte de la grosseur d'une balle de golf. Roulez chaque boule dans l'une des préparations : chocolat, biscuit rose ou noix de coco. Miam, miam !

Tu peux envoyer une photo de tes boules d'énergie sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoiresmagazine)