



Une envie de gourmandise ? Craquez pour ces petits baisés brésiliens qui offrent l'exotisme de la noix de coco et la gourmandise du lait concentré. A vos papilles, prêts, pâtissez !

Ingrédients:

- 30cl de lait concentré
- 1cc de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- Noix de coco râpé
- Clou de girofle

Préparation:

Temps de préparation :
45 minutes

Nombre de personnes : 30

Bon appétit !

- Dans une casserole, mélanger le lait concentré, le beurre et le jaune d'œuf. Faire frémir sur feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le mélange épaisse et commence à se détacher.

- Laisser refroidir et former des petites boules (après s'être huilé les mains). Rouler les truffes dans le sucre ou dans la noix de coco.