

Recette Raffaello façon maison

Pour une vingtaine de bouchées



- 200 g + 50 g de noix de coco râpée
- 1 boîte de lait concentré
- des crêpes dentelles ou gaufrettes
- Noisettes ou amandes entières

- **Préparation** : 20 mn
- **Cuisson** : 0 mn
- **Repos** : 200 mn
- **Temps total** : 220 mn

1-La veille, mélanger la boîte de lait concentré avec 200 g de noix de coco râpée.

2-Après une nuit au frais (frigo ou 4h au congélateur).
Émietter les crêpes dentelles et mélanger à la préparation noix de coco.

3-Prélever une cuillère à café de pâte et former des petites boulettes en y insérant une noisette Rouler dans la noix de coco râpée (50 g).

4-Laisser au frais quelques heures et c'est prêt à être dégusté !