

Boules suédoises végétales - Chokladbollar



Pour 24 boules suédoises, il vous faudra :

- 70g d'huile de coco un peu fondante
 - 60g de sucre complet + 2 cs bombées de mélasse
 - 2 cs de caroube
 - 50g de flocons d'avoine + 20g de farine de coco
 - 2 cs de café froid
 - Coco râpée et caroube en poudre pour la déco.
1. **Passer grossièrement les flocons d'avoine au mixeur. Faites la même chose avec le sucre.**
 2. **Mélanger l'huile de coco, le sucre et la mélasse.** Travailler à ce que cela soit homogène.
 3. **Puis, mélanger dans l'ordre, la caroube, puis le café, la farine de coco, l'avoine réduite en poudre.**
 4. **Réserver au frigo pendant une bonne heure.**
 5. **Former des boules avec vos mains et les rouler dans la coco râpée ou la caroube.**
 6. **Remettre au réfrigérateur tant qu'ils ne sont pas voués à être dégustés.**