

# Boules coco à la confiture

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h20**

*"Boules à base d'une pâte simple (farine, œufs, beurre, levure et sucre vanilliné), cuites au Ninja Woodfire, puis enrobées de confiture chaude et roulées dans la noix de coco râpée. Résultat : des bouchées moelleuses, légèrement dorées, parfumées et gourmandes."*



## Ingrédients

**700 g** Farine

**4** Oeufs

**120 g** beurre (fondu)

**250 g** Sucre

**1** sucre vanilliné

**1** levure chimique

Confiture au choix

Noix de coco râpée

## Préparation

**#1** Mélanger la farine, la levure chimique le sucre et le sucre vanilliné.

Ajouter les œufs et le beurre fondu, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**#2** Former des boules de taille régulière.

**#3** Cuire au Ninja Woodfire à 180 °C pendant 15 minutes maximum. Puis laisser tiédir.

**#4** Faire chauffer la confiture jusqu'à ce qu'elle soit bien fluide.

**#5** Enrober les boules dans la confiture chaude. Rouler immédiatement dans la noix de coco râpée

**#6** Laisser refroidir complètement avant de servir.