



Caotina®

CAO-COCO-KUGELN



Für 6 Personen



Zubereiten
10-20 Minuten

DU BRAUCHST ...

50 g Löffelbiskuits
50 g Caotina Blanc
50 g Kokosflocken
1,5 EL Limettensaft
oder Batida
de Coco
60 g Mascarpone
1 EL Limettensaft
25 g Kokosflocken

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Löffelbiskuits in einen stabilen Beutel geben, mit dem Wallholz fein zerdrücken, in eine Schüssel geben.
- ♥ Caotina Blanc, Kokosflocken, Mascarpone und Limettensaft begeben, zusammenfügen
- ♥ Mit nassen Händen Kugeln formen. Kugeln im Limettensaft, dann in den Kokosflocken wenden.
- ♥ Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank: 2 - 3 Tage.



BOULES CAO-COCO

Caotina®



Pour 6 personnes



Préparation
10 à 20 minutes

IL TE FAUT ...

- 50 g de boudoirs
- 50 g de Caotina Blanc
- 50 g de noix de coco râpée
- 1½ cs de jus de citron vert ou de Batida de Coco
- 60 g mascarpone
- 1 cs de jus de citron vert
- 25 g de noix de coco râpée

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mettre les boudoirs dans un sachet solide, écraser avec un rouleau à pâte puis verser dans un saladier.
- ♥ Ajouter la poudre de Caotina Blanc, la noix de coco râpée, le mascarpone et le jus de citron vert (ou la Batida de Coco), mélanger.
- ♥ Former des boules avec les mains mouillées. Tremper les boules dans le jus de citron vert, puis dans la noix de coco râpée.
- ♥ Conservation: 2 à 3 jours, couvertes, au réfrigérateur.