

Les boules au chocolat

Voici la recette :

Préchauffer le four à 150 degrés

Mélanger 3 œufs, 1 verre de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 verre d'huile.

Puis ajouter la levure chimique et la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

Former des boules de la taille d'une noix que l'on dépose sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser cuire entre 10 et 12 minutes.

Zineb a choisi de les tremper dans le chocolat et de les décorer avec des vermicelles de couleurs.

On peut également les tremper dans de la confiture et dans de la noix de coco râpée.