

Raphaello sans cuisson

Ingrédients

100 gr de chocolat blanc

3 à 4 cs de lait concentré sucré

30 noisettes

noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat selon votre habitude

Ajouter le lait concentré et bien mélanger

Ensuite incorporer la noix de coco jusqu'à ce que la pâte ne soit pas collante et puisse être travaillée sans casser

Prélever une cuillère à café de pâte et y mettre au centre une noisette puis fermer

Rouler entre vos mains si besoin ajouter de la noix de coco pour que la boule ne soit pas collante

Mettre les boules dans des caissettes en papier et placer au frais une demi-heure

