

Perles de coco au Nutella

Ingrédients pour 12 perles de coco :

76g de farine de riz gluant

50+100g de noix de coco râpée

12g de fécule de blé

7g de fécule de pomme de terre

45g de sucre

80 de crème de coco

7g de l'huile végétale

105g de l'eau froide

20g de noisette en petit morceau

100g de Nutella

Préparation

Pour la farce : laissez d'abord le pot entier de Nutella dans le frigo au moins 3 ou 4 heures pour qu'il soit durcir. Mettez les petits morceaux de noisette dans un petit pot, Prenez une petite cuillère de Nutella, le faites entourer des noisettes, formez ce mélange en boulette. Finissez 12 boulettes et les remettez dans le congélateur minimum 4h ou une nuit.

Pour la pâte : Mélangez la farine de riz, la fécule de blé, la fécule de pomme de terre et sucre dans un saladier, ajoutez les huiles et les bien mélanger. Ajoutez ensuite la crème de coco, et de l'eau petit à petit pour obtenir une pâte souple.

Huilez un récipient allant dans votre cuiseur vapeur. Y versez la pâte. Faites cuire cette pâte à la vapeur pendant 20 à 25 minutes. A la fin de cuisson, laissez la pâte refroidir un peu.

Pliage de perles de coco : prélevez un morceau de la pâte, former le en petite boule. Répétez pour finir toute la pâte. Aplatissez les boules en galette, mettez une boule de farce et fermez en roulant pour que la boule soit bien ronde. Enfin, roulez les boules dans la noix de coco râpée. A vous de déguster !