



Cuisine et  
dépendances

## Boules de neige au citron



*Si si, c'est une recette de saison , et même une vraie bonne surprise : ces petits biscuits ultra-moelleux et parfumés sont simples et très rapide à préparer en nécessitant peu d'ingrédients. Les boules de neige sont des gâteaux marocains à base de farine et de sucre, avec peu d'huile, un œuf, et le parfum de son choix : à l'origine de la vanille en poudre que j'ai remplacé par de l'arôme de citron et quelques zestes pour renforcer le goût. Ils sont ensuite enrobés de confiture d'abricot et d'une fine couche de noix de coco.*

### Ingrédients (pour 15 biscuits) :

- 175 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 20 ml d'huile à goût neutre (pépins de raisins)
- arôme : zeste de citron et arôme de citron (on met de la vanille dans la recette originale)
- une pincée de levure chimique
- une pincée de sel

Pour la décoration :

- 50 g de noix de coco râpée
- 100 g de confiture d'abricots (sans morceaux)
- un cuil à soupe de fleur d'oranger

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Fouetter les œufs entiers avec le sucre et le sel . Ajouter l'huile, le zeste et l'arôme citron puis la farine mélangée à la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène, non

collante. Rouler en petites boules entre la paume des mains.

Disposer les boules sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2 cm.

Enfourner et laisser cuire 10 min. Sortir les biscuits du four dès la fin de la cuisson et laisser tiédir.

Disposer la noix de coco dans une assiette. Mélanger la confiture avec l'eau de fleur d'oranger dans un petit bol.

Tremper chaque boule dans la confiture liquéfiée en l'enduisant toutes les faces et rouler dans la noix de coco râpée. Disposer dans une assiette.

Servir une fois que les biscuits sont refroidis. Ces biscuits se conservent un à deux jours.

*Le 30 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/30/18926235.html>