



Les délicieuses « crottes de mouton »

Voici une recette de collation sucrée toute simple inventée par la maman de Caro. On les adore parce qu'on peut les emporter avec nous dans nos aventures... au cas où on aurait un petit creux. Bien sûr, on n'en mange pas tous les jours!

Ingédients

- 1 tasse de sucre blanc
- ½ tasse de beurre ou de margarine
- ½ tasse de lait
- 3 tasses de flocons d'avoine (gruau)
- ¾ tasse de cacao
- ¾ tasse de flocons de noix de coco (sucrés ou non, selon ton envie)
- 2 cuillères à thé de vanille

Mélange le sucre, le beurre et le lait dans une casserole. Fais cuire le tout à feu doux à moyen en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à frémir, puis laisse bouillir pendant une minute. Retire la casserole du feu et réserve le mélange.

Dans un grand bol, mélange les flocons d'avoine, le cacao, les flocons de noix de coco et la vanille. Ajoute le contenu de la casserole et mélange bien.

Façonne des boules de la grosseur que tu veux avec ce mélange... mais toujours en forme de « crottes de mouton »! Dépose-les sur une plaque à biscuits. Place-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elles figent. Et voilà c'est prêt! Tu peux conserver les « crottes de mouton » environ cinq jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Elles sont idéales pour un goûter d'anniversaire ou comme collation pour la boîte à lunch!

