

## Recette d'Anik du temps des Fêtes 🌲



### Petites boules « Porc-Épic »

- 🍪 1 1/2 tasse de dattes coupées
- 🍪 1 tasse de sucre
- 🍪 2 œufs
- 🍪 3 tasses de Rice Krispies
- 🍪 1 c. thé de vanille
- 🍪 1/4 c. thé de sel
- 🍪 Coconut

### Préparation :

Cuire les œufs battus, les dattes et le sucre de 8 à 10 min. en brassant continuellement à feu moyen.

Mettre le Rice Krispies et la vanille. Bien brasser et faire des boules.  
Enrouler dans le coconut.