

Bouchées à la noix de coco

- **2 tasses de sucre**
- **1/2 tasse de margarine**
- **1 tasse de chocolats chipits**
- **1/2 tasse lait évaporé**
- **1 pincée de sel**
- **3 1/2 tasses de gruau cru**
- **1 1/4 tasse de noix de coco**
- **1/2 tasse de cerises au marasquin**

Mêler les 5 premiers ingrédients et chauffer jusqu'à ébullition.

Retirer du feu et ajouter le reste des ingrédients en brassant.

Déposer par cuillère à thé sur du papier ciré et laisser refroidir