

## La croquette 110% Mac & Avo Cheese



12 croquettes

### Préparation

1. Dans un bol, mélanger le guacamole avec la chapelure. Façonner des boulettes avec le guacamole et farcir chacune d'entre-elles avec un peu de mac n'cheese.
2. Réfrigérer les boulettes farcies au moins 30 minutes au frigo.
3. Passer chaque boulette dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

### Ingrédients

- 325 ml de ta recette de mac n'cheese préférée
- 500 ml de guacamole (voir recette [La GUAC de l'avant-match](#))
- 325 ml de chapelure
- 125 ml de farine
- 2 œufs battus
- 175 ml de chapelure

### Crédit

Bob le Chef

