

## ROCHERS COCO (CONGOLAIS)

- **Type de plat :** Petits fours
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 15 à 30 min



### Ingrédients pour 10 rochers

- 125 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œufs

### Étapes de préparation

1. Préchauffez le four th.6 (180°C).
2. Battez vos œufs en neige bien ferme.
3. Ajoutez progressivement le sucre en poudre tout en continuant de battre.
4. Ajouter de la noix de coco et mélangez délicatement à la spatule.
5. A l'aide d'une poche à douille avec un embout étoiles faire des rochers striés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfournez 15 à 30 min suivant la grosseur jusqu'à que les rochers dorent.
7. Laissez refroidir un peu avant de décoller et déposez les sur une grille.

