

Rochers à la noix de coco

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de sucre semoule
- 100g de blancs d'œuf (environ 3 gros blancs)
- 1 gousse de vanille (ou de la vanille en poudre)

Préparation

1. Recette : Mélangez le sucre et la noix de coco.
2. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux (mais surtout pas fermes !)
3.), puis ajoutez-les à la noix de coco.
4. Ajoutez ensuite la vanille et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Formez ensuite des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis faites les cuire pendant une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 230°C (ils doivent être dorés uniformément).
6. Facultatif : QS de chocolat noir Faites fondre au bain-marie du chocolat noir, puis trempez les rochers dedans.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com