



Rochers coco express (6 personnes)



Ingrédients :

- 3 blancs d'œuf
- 150g de noix de coco râpée
- 100g de sucre

Matériel nécessaire :

- 1 fouet
- 1 saladier
- du papier cuisson
- 1 plaque de four

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un saladier.

Mélanger vivement avec le fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance assez ferme. Au besoin, rajouter un peu de noix de coco râpée.

Préchauffer le four à 150°C.

Déposer des petits tas de préparation sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.

Façonner les rochers en forme de boule avec les doigts.

Enfourner une vingtaine de minutes, en surveillant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.