

ROCHERS COCO



Recettes100faim.fr

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 20 minutes
Pour 10 à 12 rochers coco

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- Sucre blanc en poudre 120g
- Noix de coco râpée 120g

Astuces :

- Pour les gourmands, ajouter 60g de pépites de chocolat noir à la préparation avant de former les rochers.
- Ne pas diminuer la quantité de sucre sinon vos rochers seront moins caramélisés.

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Séparer les jaunes des blancs, ne conserver que les blancs.
3. Dans un **saladier**, avec une cuillère en bois ou une spatule en silicone : **mélanger** les blancs d'œufs, le sucre, la noix de coco râpée (facultatif : et les pépites de chocolat).
4. Former des **petites boules entre vos mains**, les déposer sur une plaque de cuisson et les faire cuire environ **20 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient dorés (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
5. À la sortie du four, les laisser reposer et déguster.



@Recettes100faim.fr