



Rochers coco

Ingredients

60g de blancs d'oeuf

70g de sucre

120g de noix de coco râpée

Étape de la recette

- Pour 22 mini rochers -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter légèrement les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux

Ajouter le sucre et mélanger

Puis incorporer la noix de coco râpée

Remplir les empreintes du moule

Enfourner pendant 8 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

ASTUCE

**Vous pouvez enrober la base du rocher de chocolat fondu pour encore et toujours plus de gourmandise **

width:23px" title="heart" />